DELLE COSE RUSTICHE

OVVERO

DELLA PASTORIZIA

Trattata secondo i principj della CHIMICA moderna

OPERA

DEL P. F. NICCOLA COLUMELLA ONORATI

Lettore giubilato in sagra Teologia, Esprovinciale Francescano degli Osservanti, Regio Professore emerito di Agricoltura, e di Diritto naturale, e Socio di diverse Accademie

Edizione seconda accresciuta e migliorata dall' Autore

VOLUME VIII

IN NAPOLI MDCCCV

NELLA STAMPERIA FLAUTINA

Con licenza de' Superiori.

Alia inquam ratio, ac scientia coloni, alia pastoris.

VARRO *De R. R.* Lib. II.

A SAN GIOVANNI
DA CAPISTRANO
CHE
DALLA MAGISTRATVRA
SOTTO AL RE LADISLAO
ALL' ORDINE PASSO
DE' FRATI MINORI OSSERVANTI
E CHE
PER LO SVO APPOSTOLATO
CELEBRE RENDVTOSI E NELLA POLONIA
E IN GERMANIA E NELL' VNGHERIA
E IN TVTTA L' ITALIA
DOPO DI AVERE
VMILMENTE RINVNZIATO
LA CHIESA DELL' AQVILA
NELLA CITTA' DI VILLAC
DA VOM SANTO MORI
QVESTO VOLVME
CON ANIMO DIVOTO
L' AVTORE
OFFRE E CONSAGRA

CAPO I

Della Paſtorizia, e de' varj ſuoi obbietti: Stato attuale di essa nelle noſtre Provincie. Si dimoſtra che sia inferiore a quella degli Antichi. Mezzi da migliorarla.

§. LA *Paſtorizia* altro non è, che l'arte di cuſtodire, e di governare greggi e armenti. S'intende per *greggia* quantità di beſtiame adunato insieme; e dicesi più propriamente del beſtiame minuto, come di pecore, di capre, di porci ec. *Armento* poi val lo ſtesso che branco d'animali grossi domeſtici, come bovi, cavalli, asini, muli ec. Degli animali domeſtici alcuni possono somministrare all'uomo cibo e veſtito, come la pecora e la capra; altri solamente cibo, come il porco e le galline; altri possono servire a noi di ajuto soprattutto ne' lavori campeſtri, e ne' trasporti, come il bue, il cavallo, l'asino, il mulo, il cammello ec.; e altri in fine si possono adoperare in servigio dell'uomo qua' fidi cuſtodi contro agli altri animali selvaggj, come il cane e il gatto. Oltre agli animali accennati, può

l'uom di campagna educare altri animali per trarne profitto sia dalla moltiplicazion di essi, sia dall'opera loro: tali sono i pesci ne' vivaj, le api, e i filugelli, ovvero bachi da seta. Quindi siccome obbietto dell'Agricoltura pratica abbiam notato di essere il campo, l'orto, la vigna, l'oliveto, il pomario, la selva cedua, e 'l bosco, con tutto ciò, che può a tali cose appartenere per uso dell'uomo, e per cavarne vantaggio: così obbietto della Pastorizia affermiam che sieno i bovi con le vacche, e anche le bufale; i cavalli con le giumente, non che gli asini e i muli; le pecore con la lor lana, e le capre; i porci; le galline, le oche, le anitre ec.; i pesci nelle peschiere; le api per lo mele, e per la cera; e i filugelli per la seta; senza omettere di ragionare a suo luogo non solo del latte degli animali tanto cornuti che lanuti, e di ciò, che si può cavare da esso per uso delle nostre tavole; delle loro carni, e di quella de' porci da serbare in diverse maniere; ma bensì del cane, e del gatto, come custodi della greggia, dell'armento, e di tutta la Casa di campagna.

§. II In ogni tempo, e presso di tutte le più culte Nazioni la diligente Agricoltura è stata sempre accompagnata dalla buona ed esatta Pastorizia; e per lo contrario il dicadimento dell'una ha menato seco quello dell'altra. Così in quelle nostre provincie, nelle quali l'agri-

l'agricoltura in qualche modo fiorisce; come nella Campania, nella Terra di Bari, e nella provincia di Lecce, la paſtorizia non è da prendere a giuoco. E per l'opposito ove la coltivazione trovasi ancor barbara; come nelle due Calabrie, nella Basilicata, ne' due Principati, nella Capitanata, e negli Abbruzzi, *tartara* ancor è la paſtorizia; veggendosi ivi per lo più animali degenerati, infermicci, espoſti a mille disgrazie, e che non rendono tutto quel profitto, che potrebbero dare. Ho detto che ne' primi luoghi del noſtro Regno la paſtorizia non sia dispregevole; però essa acquiſtar potrebbe maggiore perfezione, quante volte si ponessero in pratica que' precetti, che nel corso di queſt'Opera andremo di luogo in luogo spiegando. Quasi da per tutto abbiam noi razze di giumente, mandre di vacche, di pecore, di capre, di porci; alveari per le api, qualche peschiera per gli pesci ec. All'in fuora degli animali, che si nudriscono in iſtalla, come i bovi aratori, i cavalli da maneggio, i muli, e gli asini da soma, a' quali si dà per cibo orzo, avena, paglia di grano, fieno, gramigna ec., tutti gli altri si alimentano di erbe spontanee, che nascono ne' monti, ne' colli, ne' boschi, e nelle immense pianure inculte, dette da noi *difese*, ne' quali luoghi essi dimorano. Perchè nella maggior parte del noſtro Regno evvi scarsezza di alberi, sotto all'om-

bra de' quali ricreansi le greggi e gli armenti ne' tempi estivi, conservandovisi anche fresche le erbe, che vi nascono; perciò ordinaria è fra noi la mutazion di sito degli animali tanto grossi che minuti; con passare l'inverno nelle aperte pianure, e nelle marine; e l'està nelle montagne, e ne' boschi, e ne' luoghi ombrosi mediterranei. Di simile transito, che praticavasi anche ne' tempi antichi, scrisse *Orazio* (*Lib.* 5 *ode* 1.)

Pecusve Calabris ante sidus fervidum
Lucuna mutet pascua.

Nel R. Tavoliere di Puglia; composto di carra 16,489, secondo il calcolo del Principe di *Migliano*, o sia di vessure 32,578, dividendosi il carro in versure 20, ciascuna delle quali poi abbraccia moggia 4 napoletane; entra annualmente da molte provincie, e in specie dagli Abbruzzi, un milione e più di animali pecorini, oltre alle capre. Calano dette bestie ne' *riposi generali* siti nelle vicinanze della Puglia il dì 20 di Settembre di ciascun anno, e per lo più vi dimorano fino al dì 20, o 25 di Novembre; dopo il qual tempo s'introducono nel Tavoliere. In dette terre entrano anche da' soli Abbruzzi animali grossi 6000 in circa, due terzi de' quali consistono in vacche, e l'altro in giumente; e questo numero prima del-

dell'anno 1745 arrivava fino a 18,000, come asserisce il Sig. *Patini* di Roccaraso (*Saggio sulla Paſtor. dell' Apruzzo ulteriore*, nell' Effemeridi enciclopediche di Napoli, Nov. 1794.): il quale pur ne fa sapere, che dopo quell' epoca, in cui gran mortalità fuvvi di beſtie, cominciarono i Pugliesi a divenire anch' essi padroni di greggi, che di presente gli Abbruzzesi tengono in cuſtodia. Per tutto il mese di Maggio poi il beſtiame tanto minuto che grosso fa ritorno a' pascoli eſtivi, fra' quali in Abbruzzo si lodano quelli delle montagne del Gran-sasso, della Majella, e de' monti Argatoni, cioè di Chiarano, del Gurguri, della Meta, e del Matese. *Varrone* parla di queſto passaggio: (*De Re ruſt. lib.* 2, *c.* 1.) *Itaque greges ovium longe abiguntur ex Appulia in Samnium aeſtivatum, atque ad Publicanum profitentur, ne si inscriptum pecus paverint, Lege Censoria committant*. La quantità delle beſtie da soma, che servono nell' andata e nella venuta, le quali durano giorni 20 in circa, secondo le varie diſtanze de' luoghi, per lo trasporto degli arnesi paſtoreccj; assomiglia senz'alcun dubbio le carovane degli Arabi. Un paſtore conduce un branco, o sia *morra* di animali 300 e più, avendo per cuſtodia di essi, cani due; e 'l suo salario consiſte in ducati 24 l'anno, oltre al cibo giornaliero in pane, in olio, in sale, in carne di pecore morticine, e in latticinj freschi; e oltre al veſtimen-

mento di pelle, e al solito regalo in formaggio, che solo ascende a carlini 25. Per pecore 1000 poi vi bisognano persone 7, e cani 6: nel qual numero di uomini restano compresi i *buttari*, che servono come di cavalleria a' pedoni; avendo ciascun di essi in sua balìa muli 4 o 5 per lo trasporto di tutto ciò, che all'arte del pastore fa di mestieri. Il *Capo-buttaro*, ch'è colui, che presiede alla *Capo-posta* (luogo dove le pecore e i custodi di esse stanno), e 'l cui ufficio consiste nel vegliare sul modo del servire de' pastori, sul buon governo della greggia, e specialmente su la figliatura; non che nel distribuire il pane ed altro, che occorre a' pastori, e in ultimo nel fare il formaggio; riceve intorno a ducati 40 l'anno in contante; oltre al pane ec. (*Vol. III, p.* 197). I possessori poi di numerose greggi, composte di pecore 3000 fino a 10,000, hanno al loro servigio uno, o due *Massari*, che sappiano leggere e scrivere, e che sieno versati alquanto nel mestiere: il salario annuale di costoro ascende fino a ducati 120, con avere anche un cavallo per cavalcare, e un regalo in lana, in formaggio, in sale ec., e con avere tutto ciò, che occorre nel disimpegno della lor carica. Per gloria della gente Abbruzzese notiamo, che nè frode, nè inganno, nè mala fede si è scoverta mai ne' *Massari*, ne' *Capo-buttari*, e ne' *Pastori* di quelle provincie del Regno. Amano

essi

essi le greggi altrui ugualmente che le proprie; e i Possessori pugliesi vivono sicuri della fedele amministrazione di tal popolo. Tutta la scienza poi pastorale di costoro si riduce a dare nella state due volte la settimana prima del pascolo la mattina, e la sera dopo il ritorno all'ovile, buona dose di sale alle pecore, sovra di certe pietre a tal uopo disposte; a tosarle nel mese di Aprile, e di nuovo in Agosto; a medicare le loro ferite con la *pegola*, o sia pece liquida; a cavare ad esse il sangue, quando occorre; a guarirle dalla *rogna* con la *terra-zolfa*, sciolta nell'acqua, o pure con la decozione dell' elleboro bianco; e a preservarle dalla *visciòla*, con farle uscire la mattina a pascere dopo che il sole ha disciolta la rugiada notturna, e con tenerle lontane da' pascoli bassi umidi e paluſtri. Danno per la prima volta il montone alle pecore nel giorno della Nunziata, cioè il dì 25 di Marzo, e gli agnelli, che nascono dopo mesi cinque, o sia in Autunno, si chiamano *primaticcj*: que' che vengon fuora nell' inverno, facendosi l'altra *monta* a' 20 di Giugno, si dicono *vernareccj*; e in fine que', che nascono ne' principj di primavera, facendosi la terza *monta* nel mese di Settembre, si nominano *cordeschi*, e volgarmente *febbraroli*. Fra' maschj si scelgono in più fiate i migliori per servire da montoni, e gli altri si vendono parte lattanti, e parte *castrati*; ma questi secondi

dopo

dopo anni tre, per cavarne maggiore profitto. Le femmine si serbano per supplire alle morte, e alle vecchie, che due volte l'anno si scartano, e si vendono. E ciò s'intenda de'*primaticcj* e de'*vernareccj*; perciocchè ordinariamente tutti i *febbraroli* e maschi e femmine si mandano al macello, per la difficoltà di poterli ben allevare, a cagion del pascolo, che in quel tempo manca. Fin quì sommariamente della Paſtorizia abbruzzese e pugliese. Negli altri luoghi del Regno poi se gli animali lanuti non cambiano paſtura da provincia in provincia, come nelle Calabrie, nella Basilicata, e nel Principato citra; almeno la mutano di sito in sito, passaggio facendo dal piano al monte, e dal monte al piano. Nelle due provincie di Bari e di Lecce però, ove l'ombra degli alberi non manca, tengono coſtantemente nel proprio territorio, tutto l'anno, il beſtiame minuto; e si osserva pur lo ſtesso in varj paesi della Campania, della Basilicata, della provincia di Salerno, e degli ſtessi Abbruzzi, come noteremo appresso.

§. III Direm ora qualche cosa del prodotto degli animali nelle diverse noſtre provincie. E cominciando dalle vacche, in molti luoghi della Campania, e de'suoi contorni, come in Caserta, in Sorrento, in Vico Equense, in Caſtellammare ec. una vacca nudrita a mano, e nella ſtalla alla maniera culta con erbe de'prati

ti

ti artificiali, rende fino a *carrafe* 20 di latte il giorno (la *carrafa* napoletana è compoſta di once 28); e per l'opposito in tutte le altre provincie del Regno, ove le vacche si mandano pascendo alla maniera barbara, il latte arriva appena a carrafe 5 il giorno. Con molta meraviglia io vidi dopo Pasqua in Puglia, ove mi recai per considerare quella Paſtorizia; che da vacche 72 *figliate* si avea il giorno tanta quantità di latte da formarne solamente paja due e mezzo di caciocavalli. Confesso che eravi molta frode per parte de' bifolchi; conciossiachè da simil numero di vacche si hanno in quella provincia, tolto l'inganno, paja 8 in circa di caciocavalli. I Pugliesi tengono in poco conto l'induſtria delle vacche, le quali si alimentano a solo fine di guſtare di ciò, che si cava dal loro latte; oltre a' figlj, che si hanno. E riducendo il prodotto delle vacche a danari contanti, in Sorrento, e negli altri luoghi accennati, una vacca dà al padrone di annua rendita *netta* fino a ducati 24; e nelle altre provincie, e in Salerno la rendita giugne appena a ducati 8. Una bufala poi nella *Piana* di Eboli rende ogni anno ducati 10, toltone le spese. Il guadagno annuale d' una giumenta, la quale mangia assai, tanto in Puglia, che altrove, si riduce alla trebbiatura, e al parto, che ben coſta al possessore, quante volte non muoja. Le giumente per le raz-

ze

ze non si fanno trebbiare. I noſtri Massari, siccome ho saputo dal Sig. *D. Francesco Cortes*, per ogni vacca col suo vitello assegnano tomoli 3 di ottima *difesa*, o sia pascolo naturale; per ciascuna bufala *figliata* tomoli 4; e per ogni giumenta col suo puledro tomoli *6*. Un'asina dà al padrone annualmente ducati 3 in *6* di rendita. E al beſtiame minuto facendo passaggio, ogni pecora del Tavoliere di Puglia tra il più e 'l meno dà di rendita annua *netta* carlini 8 in 10. E bisogna notare quì un abbaglio del Fiscale di Foggia, nominato dal Marchese *Palmieri* (*Pensieri economici relativi al Regno di Napoli*, 1789), che fa ascendere a' grani 14 la rendita annuale d'una pecora pugliese. Nel quale abbaglio caddi ancor io nell'Edizion prima di queſt'Opera, essendo ſtato ingannato da' Proprietarj di Foggia. E perchè tacere la verità, trattandosi di un profitto, che non viene invidiato da alcuno? Ciascuna capra poi rende ivi meno assai d'una pecora. Nella provincia di Salerno, e anche nelle altre il profitto annuale d'una pecora ascende fino a carlini 12; e in Calabritto fino a 16: quello d'una capra a carlini 7; quello d'una troja, o porca a ducati 5; e finalmente da ogni *alveario*, detto volg. *cupo*, si ricavano per lo mele, e per la cera in ciascun anno, carlini 11. Si avverta che le noſtre lane di Puglia, che si vogliono le migliori del

Re-

Regno, la cedono in bontà non solo alle spagnuole e alle inglesi; ma sono eziandio inferiori alle veneziane, e alle francesi del Rossiglione, del Berry, e delle altre provincie della Francia. Esse si adoperano soltanto nelle fabbriche de' panni grossi e ordinarj. Nel panno di *Sedan* vi si mischia un solo quarto; non avendo verun uso negli altri panni più fini, come in quello di *Abeville* ec.

§. IV La noſtra Paſtorizia, secondo lo ſtato attuale di essa, oltre al rendere poco vantaggio a coloro, che l'esercitano, come si è notato sopra, trovasi minore assai de' bisogni della Nazione. Io trascriverò quì appresso il bilancio del Commercio esterno del Regno pel solo anno 1771, come leggesi nel Tomo II. della *Nuova descrizione delle Sicilie del Sig. Galanti*; con segnare i generi *immessi* spettanti solo a paſtorizia da una parte, e dall'altra i generi *eſtratti*: onde possa ciascun vedere il piccol numero degli animali, che nudriamo, la scarsezza delle noſtre paſtorali e armentarie induſtrie, e le grosse somme, che escono fuori per avere cose, che fra noi si potrebbero con facilità ottenere.

Bilancio del Commercio esterno del Regno fatto d' ordine del Re

1771 *Immissione*

Animali. Cavalli ronzini numero 2500 a ducati 10 -	25000	
Asini n. 10 a d. 7 - - - - -	70	
Capre n. 7 a d. 10 - - - - -	70	
		25140
Cera diversa - - - - - - - - - - - -		230000
Cuoj e pelli		
Cuoj vitellini pelosi n. 11879 a d. 2 - - - - - - - - - - -	23758	
Detti di Spagna n. 23431 a d. 2 - - - - - - - - - - - -	46862	
Detti di Levante e di Sardegna n. 9081 a d. 2. 50 -	22702	
Vitelli Tunisini pelosi n. 6466 a d. 2. 50 - - - - - - - - -	16165	
Cuoj d' Inghilterra pelosi n. 3650 a d. 6 - - - - - - - -	21900	
Detti d' Irlanda a mezza concia n. 21357 a d. 7 - - -	149499	
Detti di Francia in mezza concia n. 2662 a d. 4 e mezzo - - - - - - - - - - -	11970	
Vitelli pelosi piccoli Levantini n. 9163 a d. 6. 30 - -	57726	

Det-

Bilancio del Commercio esterno del Regno fatto d'ordine del Re

1771 *Estrazione*

Animali . Cavalli num. 26 a duc. 50 - - - - - - - - - -	1300	
Castrati d' Abbruzzo n. 2800 a d. 2 40 - - - - - - - - -	6720	
Agnelli d' Abbruzzo n. 2100 a gr. 60 - - - - - - - - - -	1260	
Ciavarri n. 1200 a d. 3 - -	3600	
Gallinacci d'Abbruzzo n. 18000 a gr. 40 - - - - - - - - - -	7200	
		20080
Cuoj vaccini c. 13 - - - - - - -	210	
Pelli diverse - - - - - - - - -	28960	
Dette di volpe n. 6700 a gr. 36 - - - - - - - - - - -	2412	
Dette di gatto n. 980 a gr. 50 -	490	
		31172
Formaggi c. 40 a d. 20 - - - - - - -		800
Lana . Detta majorina c. 2687 a d. 50 - - - - - - - - - -	134350	
Panni di S. Severino pezze 800 a duc. 20 - - - - - - - -	16000	
Di Arpino canne 3100 a d. 2 60 - - - - - - - - - - -	8600	
De' Casali di Salerno pezze	20000	

1771 *Immissione*

Detti d'Irlanda a mezza concia n. 13873 a d. 7 80 -	108209	
Detti di Levante a mezza concia n. 1293 a d. 9 - - -	11007	
Vacchette di Fiandra n. 34880 a d. 8. - - - - - - - - - -	279040	
Cordovani a mezza concia n. 57707 a gr. 70 - - - - -	40395	
Detti piccoli n. 29180 a gr. 35 -	10213	
Vitelline conce n. 4835 a d. 1 -	4835	
Cuoj diversi - - - - - - - -	63121	
Pelli diverse - - - - - - - -	10970	
		978372
Formaggj di Roma c. 12 a d. 20	240	
Di Morea c. 113000 a d. 10 -	113000	
Di Sicilia c. 10000 a d. 13 -	130000	
Di Sardegna c. 9000 a d. 13 -	117000	
Del Gallo c. 20 a d. 16 - -	320	
Di Lodi c. 90 a d. 35 - - -	3150	
Di Manda c. 130 a d. 26 -	3380	
Caciocavalli di Sicilia c. 3200 a d. 18 - - - - - - - - -	57600	
		424690
Lana. Barbaresca cant. 1150 a d. 30 - - - - - - - - -	34500	
Cappelli di lana dozz. 900 a d. 24 - - - - - - - - -	21600	

Pan-

1771 *Eſtrazione*

20000 a d. 20 - - - - - 440000
Di Cerreto cantara 2300 a
duc. 2 - - - - - - - - - - 4600
Di Morcone can. 1200 a d.
1 50 - - - - - - - - - - - 1800
Della Coſta d'Amalfi canne
3000 a d. 2 - - - - - - 6000
Di Regno can. 33500 a du.
2 50 - - - - - - - - - - 83750
Carfagni fini di Abbruzzo pez.
200 a d. 4 20 - - - - - 840
Sajetta della Cava can. 2100
a d. 1 30 - - - - - - - - 2730
Panno fratesco canne 1300
a d. 2 - - - - - - - - - - 2600
Pezze di rete, o sieno gra-
viniere pez. 516 a d. 4 - 26640
Cappelli di lana dozzine 400
a d. 12 - - - - - - - - - 4800
Calze di lana dozz. 11563
a d. 4. - - - - - - - - - - 46252
Cappotti di panno num. 7822
a d. 5 - - - - - - - - - 39110
Coppole di lana di S. Severi-
no dozz. 18100 a d. 2 40 - 43440
Coperte di lana di S. Cipria-
no e di Giffoni n. 1118

1771 *Immissione*

Panni - - - - - - - - - - - -	810632	
Lavori diversi - - - - - - - -	3297	
Arbascio di Levante . cantara 17200 a gr. 45 - - - - - -	7740	
Cappotti di Arbascio n. 652 a d. 5 - - - - - - - - - -	3260	
Lana di Spagna filata can. 23 a d. 100 - - - - - - - - -	2300	
Coppole di lana num. 5840 a gr. 25. - - - - - - - - -	1460	
Pezze vecchie nere c. 130 a d. 4 - - - - - - - - - - -	520	
Dette pardiglie c. 110 a d. 4-	440	
		885749
Mele c. 700 a d. 12 - - - - - - -		8400
Seta . Lavori - - - - - - - - - - -		96500
		2548851

CAP. II

1771 *Estrazione*

a d. 5 - - - - - - - - - - - -	5590	
Diversi - - - - - - - - - - - -	6230	
Seta. Libbre 170000 a d. 2. -	340000	
Grezza lib. 650 a d. 2. 40. -	1560	
Cruda lib. 11000 a d. 2. 40. -	26400	
A matasse lib. 8000 a d. 3 -	24000	
Lavori diversi - - - - - - -	15510	
		407670
		1317054

Immissione - - - 2548851
Estrazione - - - 1317054

Supera l'immis. in duc. 1231797

CAPO II.

Segue lo ſteſso argomento.

§. V NEl Volume primo delle noſtre Cose ruſtiche abbiamo a ſufficienza dimoſtrato che la noſtra attual coltura delle terre sia molto inferiore a quella de' tempi antichi. Ora diciam lo ſteſso senz'alcun dubbio della Paſtorizia. In fatti da' bovi cominciando, non so se i noſtri moderni Lucani vantar si possano di quelle forti e generose beſtie cornute, delle quali *Lucilio* scrisse (*Lib. 6. sat. 6.*):

Quem neque Lucanis oriundi montibu' Tauri
Ducere pro telo validis cervicibu' possunt.

Del pari non abbiam più noi sul monte *lattario*, che sovraſtava all'antica Stabia, onde fu poi detta la Città di Lettere; quella turba di vacche, il latte delle quali esser solea certa medicina agl'infermi. Ecco come *Caſſiodoro* ne parla (*Lib.* 11. *ep.* 10.): *Aeris ſalubritas cum pinguis arvi fœcunditate conſentiens, herbas producit dulciſſima qualitate conditas, quarum paſtu vaccarum turba ſaginata, lac tanta ſalubritate conficit, ut, quibus medicorum tot conſilia neſciunt prodeſſe, ſolus videatur*

po-

potus ille præſtare. E *Simmaco* di due suoi figliuoli parlando, dice (*Lib. 6. ep.* 18.): *Stabias ire desiderant, ut reliquias longæ ægritudinis armentali lacte depellant*. E *Galeno* (*De methodo lib.* 5. *c.* 12.) racconta di un giovane infermo, che partendo di Roma, *quarto tandem die navi Stabias pervenit, ususque eſt lacte, quod mirandam sane vim habet, nec sine caussa prædicatur*. In oltre concediamo che oggi nella Basilicata si nudrisca baſtevol quantità di pecore e di capre; ma forse meno de' tempi antichi; perciocchè *Calfurnio Sicolo* n' assicura (*Ecloga* 7), che a' giorni suoi la Lucania n' abbondava:

Non tamen æquabit gaudia, ne mihi si quis
Omnia Lucanæ dent pecuaria silvæ.

Molto lodato poi era presso i Romani il cacio *veſtino*; così detto da' Popoli *Veſtini*, oggi Abbruzzesi Aquilani. *Marziale* così ne parla (*Lib.* 13):

Si sine carne voles jentacula sumere frugi,
Hæc tibi Veſtino de grege massa venit:

E in quanto alla lana, *Plinio* (*Lib.* 8 *c.* 48). mette la noſtra in primo luogo, benchè ignote non gli fossero le lane di Spagna, di Barberia, della Grecia, e dell' Asia: *Lana autem laudatissima Appula, & quæ in Italia græci pecoris appellatur, alibi italica. Tertium locum Mile-*

siæ oves obtinent. Sicchè a tempi della miglior età di Roma, le prime lane per la qualità erano le *pugliesi*; le seconde le *tarentine*, dette allora *greche*; e le terze le *Milesie*. E direm lo ſteſso de' porci, che a dì noſtri non mancano specialmente in Basilicata. *Alipio Antiocheno* però, che visse sotto Coſtanzo e Coſtante, ne fa sapere (*In exposit. totius mundi*), che una tal induſtria era molto antica nella Lucania: *Poſt Britiam Lucania regio obtima, & ipsa omnibus abundans, & lardum multum foris emittit*. Nulla dirò delle salcicce, che nella Lucania furono inventate, e perciò dette *lucanicæ*, siccome afferma *Isidoro* (*Lib.* 2 *c.* 2). Di esse *Marziale* (*Epig. l.* 13 *ep.* 35) così scrisse:

Filia Picenæ venio Lucanica porcæ.

E per dire qualche cosa di ciò, che appartiene al guſto, ove sono fra noi le tante antiche colombaje? ove i tanti vivaj per gli pesci? I noſtri Campani non guſtano più delle gratissime oſtriche *lucrine*, dette anche *bajane*, delle quali con molta lode favella *Cassiodoro* (*Ep.* 10). Nascevano esse al modo di quelle di Medulo, penisola appresso Eurdigala, e ondeggiavano pendenti da' pali, come assicura *Virgilio*:

Vel quæ Bajanis pendent fluitantia palis;

§. VI

§. VI Finalmente la noſtra Paſtorizia sembrerà un nulla in paragon dell' antica, qualora daremo una semplice occhiata alle tante erbe pratensi, che i noſtri Maggiori coltivavano per uso del loro beſtiame tanto minuto che grosso; e delle quali presso di noi s'ignora anche il nome. Tali erano fra le altre il *citiso*, d'una grandissima utilità, secondo *Columella*, (*De Re ruſt. l.* 5 *c.* 12) per gli polli, per le api, per le capre, per gli bovi, e per ogni sorta di beſtiame, ingrassando prontamente il medesimo, e facendo in esso crescere il latte; oltre al potersi dare verde agli animali per mesi otto dell' anno, e secco per gli altri quattro: la *veccia domeſtica*, raccomandata da *Catone*, da *Palladio*, da *Varrone*, e da *Columella*, come eccellente foraggio per ogni specie d'animali: la *cicerchia domeſtica*; *l'ervo*, o *moco*, ovvero *orobo baſtardo*, considerato da' Greci e da' Latini come un ottimo alimento per tutte le beſtie, e in ispecie per ingrassare i bovi: il *fieno greco*; la *fava paluſtre*; il *lupino* domeſtico ec.

§. VII Per migliorare la noſtra Paſtorizia decaduta dall'antico suo pregio, bisogna fare in modo che fra di essa e l'Agricoltura, anzi che esservi opposizione, e contrarietà, regni una perfetta corrispondenza. Tutto vorrebbe dissodato e netto l'agricoltore, e 'l paſtore all' incontro erboso tutto ed incolto. Siccome l'Agri-

gricoltore senza gli animali, e senza lo ſtabbio di essi val poco nella sua opera: così il Paſtore senza il debito e bisognevol pascolo, che la buona coltura può somministrare, scarso frutto ricava dal suo impiego. Ma avvien il contrario quante volte l'agricoltura somministra ottimo cibo agli animali; e la paſtorizia dà forti animali, e copiosi concimi alla coltivazione. Oggi fra noi le beſtie servono all' agricoltura; ma l'agricoltura non porge che scarso e cattivo cibo alle beſtie, le quali per lo più aſtrette sono a nudrirsi di erbe naturali umide acide e insalubri. Confesso che in alcune provincie, come sono le montagnose, attender si debbe alle greggi e agli armenti più, che alla coltivazione, la quale richiede terreni piani anzi che alpeſtri; e perciò il savio Possessore saper dee disporre delle sue terre giuſta la lor natura, e secondo la posizione di esse. Quindi si tolga per sempre la paſtorizia errante barbara e alla maniera degli Arabi, e si ſtabilisca quella alla domeſtica, e la culta; come si pratica in molti paesi del noſtro Regno, e anche dell' Europa. Non si possono per certo guardare senza un interno fremito le immense pianure del R. Tavoliere di Puglia, deſtinate solo nell' inverno al pascolo degli animali; e ove l' Agricoltura tener dovrebbe la sua regia e 'l suo trono, l'hanno con gravissima perdita le beſtie e i paſtori. Del pari si

vieti per sempre, siccome molto saggiamente hanno fatto i Veneziani, e altri Popoli culti; e siccome ho inteso che siesi ordinato non ha guari per lo nostro Stato di Montecorvino; il diritto, nato dal sistema feudale, del *pensionatico*, o *pascendatico* (volgarmente, *fida e diffida*), con cui si permette la facoltà di pascere, e di passare con le greggi, e con gli armenti sovra i fondi altrui; perciocchè gli animali lanuti e cornuti non solo calpestano e rodono le messi e le erbe; ma distruggono eziandio i germogli delle piante, togliendo ogni coraggio a' coltivatori di migliorare i proprj campi, e di fare nuove piantagioni; e per questo solo motivo, il guasto cioè degli animali; la maggior parte delle nostre provincie si vede nuda e priva di alberi, specialmente fruttiferi. Non evvi per certo cosa, la quale più si opponga a' progressi dell'agricoltura, quando il diritto, contro di cui declamiamo. Nell'Inghilterra si chiudono alla giornata i campi; e presso di noi si vogliono tenere aperti, e spalancati.

§. VIII. E venendo alla pratica di tali dottrine io propongo il seguente sistema, il quale senza sconvolgere l'ordine attuale delle cose, può riuscire d'infinito giovamento all'agricoltura, alla pastorizia, a' particolari, e alla Nazione. Ogni Massajo di campo nudrir dee i suoi animali tanto grossi che minuti, incluse le

gal-

galline, le api, i filugelli ec. con esercitare insieme l'agricoltura e la pastorizia, benchè a piccole porzioni. In fatti in una Masseria composta di moggia 100 si possono alimentare in istalla *giumente* 4 per cavalcare, per trasportare, per trebbiare a prima aja, e per fare figlj: *bovi* 6, e *vacche* 4; i primi per rompere la terra, e le seconde per lo tempo della seminagione, non che per gli figlj; giusta quel detto:

Arar di bue, e seminar di vacca;

e tanto gli uni che le altre per finire la trebbiatura dopo le giumente: *pecore* 20, e porche 4. Ove poi trovansi frasche e monti nudrire si possono anche *capre* in convenevol numero; e ove esistono terreni paludosi, le *bufale* vi stanno bene. Si avverta che le stalle de' predetti animali, che debbono essere divise, e tenute nette, abbiano mangiatoje al coperto per l'inverno, e all'aria per l'està; con lasciare a' medesimi uno spazio chiuso, detto *palco*, da potervi camminare, correre ec. Tutte le bestie si nudriranno in istalla con erbe de' prati artificiali, che avranno il primo luogo nel campo, con rape, con carote, con patate, con cavoli cappucci, con fieno, con legumi ec.: con tenere in mente che quella porzion di terra del campo, che si destina a

prato

prato, e per somministrare cibo agli animali; rende più di qualunque altra destinata a' grani, a' legumi ec.. E poichè al cominciare di primavera il bestiame più che in altro mese d'inverno, disgustato dal cibo secco, va in traccia con avidità dell'erba verde, la quale mantiene il latte nelle vacche, e serba in ottimo stato le pecore, e i bovi, che col mangiare secco dimagrano; perciò si semini presto in autunno in terren sugoso, avena, orzo, e segale (volg. *germano*), le quali piante in Marzo trovandosi alte, e cresciute, si possono falciare, o tosare con poco danno della messe, per darne agli animali insiem col foraggio comune; senza mai permettere che essi vadano pascendo nel campo, come oggi si pratica; perciocchè l'animale consuma co' piedi più che con la bocca, guastando, e dando morte alle erbe. In oltre si avverta, che quegli animali, che non faticano, come le pecore, le capre, i porcelli ec.; e talvolta anche le vacche, i bovi ec. si debbono mandare camminando nelle ore asciutte e temperate del giorno, e pascendo per luoghi da non recare danno alcuno al podere; come lungo le strade, le siepi ec., sul divelto, e su le ristoppie; con attendere, che ove hanno pascolato le pecore, i bovi non vi pascolano, o vi mangiano malvolentieri, dando lor nausea l'odor pecorino sparso su l'erba; per lo contrario poi le pecore pascolano

lano benissimo ove hanno pascolato i bovi, sì perchè l'odor bovino non reca fastidio alcuno alle pecore; sì perchè i bovi tagliando co' loro denti l'erba alta e lontana dalla terra, lasciano buona porzion di essa alle pecore, le quali la rodono fino alla radice. E conchiudiamo con dire, che se colui, che possede terre, e che alla buona coltura di esse intende, per mezzo di questo nostro sistema, raccorrà da una parte grani, legumi, e tutti i frutti in abbondanza; non gli mancheranno dall'altra latte, agnelli, formaggj, lane, poledri, cuoj ec.

§ IX Della Pastorizia culta e stabile, che noi patrociniamo, trovansi esempj non solo presso degli antichi, ma anche presso i moderni. *Columella* parlando *de ovibus tectis* (*Lib. 7 c. 4*) dice, che il bestiame lanuto *tarentino*, dilicato di sua natura e gentile, *raro foris, plerumque domi alitur*; e che *singula capita per hyemem recte pascuntur ad praesepia* ec. Nel Bellunese Veneto le pecore mai calano dalla montagna, malgrado il rigore di alcune invernate; e ne' monti di Pistoja in Toscana le medesime svernano sempre in casa de' pastori. E venendo alle nostre provincie, in molti paesi della Campania, come nella Torre del Greco, in Bosco, in Ottajano ec. le pecore stanno sempre nello stesso distretto tanto d'inverno, che di està. Abbiam sopra ac-

cen-

cennato che anche nella terra di Bari, e nella provincia di Lecce evvi simile siſtema. Nel territorio della Città di Lagonegro in Basilicata, e in quello di Lauria, del Caſtelluccio di Calabria ec. soggiornano fissamente più migliaja di pecore; e negli ſtessi Abbruzzi ve ne rimangono moltissime, che non calano affatto a passare il verno in Puglia. Nel solo diſtretto di Caramanica ve ne reſta molta quantità. Gli abitatori della terra di Arischia, paese non molto diſtante dalla città dell'Aquila, mantengono nella ſtalla l'inverno numero ben grande di pecore, che alimentano con paglie; e fanno pure lo ſtesso que' della terra di Preturo: osservandosi i medesimi esempj in Androdoco, nella Rocca di Corno, nel Borghetto, in Paterno, e in altri paesi degli Stati *allodiali* del noſtro Sovrano. Anche in molti luoghi della provincia di Salerno, come in Contursi, in Calabritto, nel *vallo di Diano* ec. le beſtie lanute soggiornano tutto l'anno nello ſtesso paese. E per dirla in brieve, le piccole mandre di pecore, che nell'inverno si alimentano nelle ſtalle, o nelle capanne, dette *scariazzi*, con diverse paglie di legumi, come di fagioli, di cicerchie, di doliche, di piselli, di veccie, e anche di *asfodeli*, chiamati *auzzi* da' paſtori, e talvolta con avena seminata preſto, e falciata in erba; per lo più non cambiano pascolo; veggendosi il contrario nelle *morre* grosse. Il

buo-

buono si trova nel poco, dicevano i noſtri antichi. Simile foraggio secco poi si appella comunemente *vernaglia*.

§. X. Infiniti sono i vantaggj, che si ricaverebbero dalla paſtorizia culta e permanente, dopo di essersi eſtesa in tutti i luoghi delle noſtre provincie, siccome di leggieri può ognuno comprendere. *Primo*, si aumenterebbe oltre modo l'agricoltura con l'acquiſto di tante *difese*, ovvero terre salde, deſtinate oggi allo scarso e insalubre pascolo delle beſtie. Nel siſtema attuale tomoli 3 di buona *difesa* si richieggono per dare paſtura tutto l'anno ad una vacca col suo vitello; e nel caso noſtro con tomoli 3 di prato artificiale si alimenterebbero in iſtalla a buone spese vacche sei. Le sole terre del Tavoliere di Puglia ridotte a diligente coltura, baſterebbero per fornire d'alimenti un Regno; e la *sola Piana d'Eboli*, mi diceva un giorno il Marchese *Giuseppe Palmieri*, ch' io ricorderò sempre con rispetto, *potrebbe soſtentare Napoli*. Io più volte ho detto a' noſtri Miniſtri delle Reali Finanze, che la Provvidenza ha dato alla Capitale delle grandi pianure vicine, come sono quelle della Campania, della Piana di Nocera de' Pagani, e della Piana di Eboli, acciocchè potessero provvedere di frumento agli abitatori di essa, che si avvicinano a un mezzo milione. Essendo impedito, siccome spesso

av-

avviene, il noſtro Commercio marittimo con la Puglia, e col mare Jonio, che sogliono mandare a Napoli il frumento; la Capitale si trova nelle anguſtie, dovendo pagare a carissimo prezzo simile derrata, che si dee fare venire per terra. Intanto quasi tutto l'Agro Campano è ingombrato di arbuſti, onde poco frumento si raccoglie da quel fondo, e diciam lo ſtesso della Piana di Nocera. E di quella di Eboli, che insiem con quella di Altavilla, di Capaccio ec. comprende tomola 139,700 di terreno, la sola metà è a coltura, inclusi gli arbuſti, e gli oliveti; reſtando incolta l'altra metà, che nell'inverno serve di pascolo spontaneo a circa animali 16,000, fra' grandi e piccoli. Ma introdotta la Paſtorizia culta nella Piana di Eboli, e diradati gli arbuſti nelle due altre Pianure, della Campania cioè e di Nocera, il prodotto del frumento crescerebbe grandemente a sollievo della vicina Capitale. Assegnando nella Piana di Eboli ec. tomoli 10,000 di terra, per lo pascolo sativo; il che baſterebbe a nudrire più di animali 20,000; reſterebbero a coltura tomola 139,600 di terra: dalla quale raccogliendo tra il più e 'l meno il 10 per 1 di grano; avremmo a beneficio de' paesi vicini, e della Capitale tomola 1,396,000 di frumento. Abbiam notato altrove (*Vol.* III, *pag.* 134) che per lo vitto de' soli Napoletani si richieg-

gono ogni anno tomola 2,200,000 in circa di grano. E si dica lo ſteſso a proporzione della Campania, e della Piana di Nocera. Si vegga la noſtra Geografia georgica del Regno, (*Vol.* III, *c.* 8, *e* 9). *Secondo*, la quantità del letame, che forma la vera ricchezza d'un podere, crescerebbe senza numero, perciocchè si avrebbe unito ne' letamaj, e non già disperso e perduto nelle campagne. Mi raccontano i Signori *Avossa* di Salerno, che il padre loro avea in coſtume di ripetere spesso, che *se i ladri conoscessero il vero prezzo dello ſtabbio, ruberebbero nelle masserie ſtabbio, e non mica frutti, od altro*. Alcuni moderni Georgici si lagnano a ragione della scarsezza de' concimi; perciocchè gli animali per lo più vagano per gli terreni, dimorando poco nelle ſtalle. *Terzo*, tutte le razze delle beſtie utili si migliorerebbero, con dare nella giuſta età i montoni alle pecore, i tori alle vacche, gli ſtalloni alle giumente, i verri alle porche ec. La degenerazione degli animali ha sua origine nella maggior parte dagli anticipati congiugnimenti de' producitori. *Quarto*, miglior educazione si darebbe a' parti, specialmente a coloro, che debbono servire, come a' puledri, a' muli ec., con guarirli a tempo dalle tante malattie, alle quali vivono soggetti; e con mantenere sana tutta la greggia, e tutto l'armento. Il Sig. *Dominelli* Veterinario

rio del noſtro RE, dopo mesi sei, dalla nascita, cominciava ad ammansare i puledri nati in iſtalla. Infiniti sono poi gli agnelli, i capretti, e le altre beſtiole, che oggi sen mujono nelle campagne, sia per mancanza di opportuno soccorso, sia per morsicatura di animali velenosi, sia per quale si voglia altra cagione. La sola neve in Puglia, e anche altrove, quando in abbondanza cade nell'inverno, fa impallidire i Possessori, che con la perdita degli animali, da ricchi divengono poveri. Non così, quando le pecore si mantengono nelle ſtalle. E quanto allo ſtato di sanità, baſta guardare un porcellino, un agnello, un asinetto, un cavalluccio domeſtico, per asserire quanto i medesimi sieno più sani de' selvaggj e foreſti. Nè i parti delle asine, e delle giumente ſtalline sono meno spiritosi de' salvatichi. I bravi muli, e gli asini di Martina sono nati tutti da madri domeſtiche. *Quinto*, maggiore quantità di latte si avrebbe dalle beſtie *figliate*, e nella qualità migliore assai del presente, come apparisce da se; e come si vede in Sorrento, in Vico ec. I burri, che si fanno in Caserta e in Sorrento non sono per certo inferiori agli altri, che da' foreſtieri si pregiano. *Seſto*, le pecore darebbero più lana, e migliore lana di quello, che ora non danno. E in quanto alla maggiore quantità della lana, coſta dalla sperienza, che que' montoni, che nelle provincie si allevano in casa e nelle ſtal-

le, i quali si pascolano per lo più di paglia, o di biada; rendono il doppio della lana di quelli, che pascolano le erbe spontanee in campagna, e che vivono nelle mandre, errando di luogo in luogo. Per la migliore qualità poi della lana, si sa che nello stato Veneto quelle pecore, che non escono mai dal territorio del Padovano, del Polesine ec. danno lana fina, e perciò *pecore gentili* vengono dette; e per lo contrario quelle pecore, che ivi cambiano pascolo, con passare l'està nelle montagne, e l'inverno nelle pianure, come le nostre pecore di Puglia ec., chiamate volgarmente *pecore montane*; non danno che lana ruvida e grossolana, che dalla *gentile* distinguesi col nome di *lana tosetta*. Ed ecco il maggiore profitto della Pastorizia culta quanto alle bestie lanute. In Toscana, secondo i calcoli fatti dal Signor *D. Luigi Tramontani*, l'utile di quelle pecore, che non passano a svernare nelle maremme, chiamate *pecore bazze*, e che soggiornano sempre negli stessi fondi; sta a quello delle pecore, che mutano pascolo, dette *maremmane*, come 2 a 3; perciocchè la lana di queste seconde è di qualità inferiore. Da' calcoli poi fatti da me insiem col Signor *D. Francesco Cortes*, versatissimo in questa Scienza; si deduce, che stendendo nelle nostre provincie la Pastorizia culta, oltre all'acquisto di tante *difese*, e di tanti terreni saldi a beneficio dell'

Agri-

Agricoltura, il prodotto del beſtiame tanto minuto che groſſo sarebbe il doppio di quello, che ora è, e in alcuni luoghi il triplo, e 'l quadruplo. *Settimo*, maggior numero di animali si nudrirebbe nel noſtro regno. Tante piccole porzioni unite insieme formerebbero una somma eccessiva. In fatti oggi la sola provincia di Lecce, siccome ne fa sapere il Marchese *Palmieri* (*Pensieri economici ec.*), ingombrata nella maggior parte di alberi di olivi, nudrisce quantità ben grande di beſtiame groſſo e minuto; perciocchè del groſſo provvede in parte di carni la Capitale, e del minuto ne mantiene 450,000 in tutto l'anno; quando che la Puglia, ch'è molto più eſtesa della provincia di Lecce, e che, seminandosi tutta, alimentar potrebbe ben quattro volte il numero accennato; non ne soſtenta ora che poco più del doppio, e nel solo tempo vernale. Allora da per tutto mangiar si potrebbe carne vaccina, e a giuſto prezzo, con avere molti cuoj da darne anche agli eſtranei. E s'intenda lo ſtesso de' formaggj, e di molte altre cose, per le quali, ſtante la scarsezza della noſtra paſtorizia, paghiamo annualmente a' foreſtieri somme considerevoli di danajo. *Ottavo* in fine, si guadagnerebbero uomini e braccia per l'agricoltura, e per le arti utili; perciocchè nel siſtema presente, de' soli Abbruzzesi parlando, persone 50,000 in circa, secondo il Sig. *Pa-*

tini, trovansi applicate alla custodia delle greggi. Negli Abbruzzi le popolazioni di Scanno, di Roccaraso, di Rivisondoli, di Barrea, di Campo di Giove, di Pescasseroli, e di Luculi vivono con la sola pastorizia. Il lucro del mantenimento domestico del bestiame, dopo molte giudiziose osservazioni, è stato pur dimostrato dal Sig. *Tschiffeli* di Berna, il quale ha con vittoria risposto a tutte le obbiezioni, che gli vennero fatte; e 'l suo metodo, per l'utilità, che contiene, è stato adottato da' più ricchi possessori dello Stato di Berna. E lo stesso avendo eseguito un particolare de' contorni di Lione in Francia, le sue vacche gli hanno somministrato il doppio del latte, e i vitelli sono riusciti più pregevoli di que' degli altri possidenti.

CAP. III.

CAPO III

Animali in genere, e loro varia divisione: Del beſtiame relativamente alla campagna: ove si parla anche dell'antica sua origine. Regole generali in quanto alla compra, all'età, e al miglioramento delle diverse razze del beſtiame tanto minuto che grosso.

§. XI GLi animali sono quegli esseri viventi e sensitivi, che formano il terzo regno della natura. E poichè abbiam notato altrove (*Vol. II, c. 4*) le differenze insiem e le rassomiglianze fra i vegetabili e gli animali; così ora passeremo a dire brevemente le divisioni de' medesimi, giusta i varj metodi degli Scrittori. E in prima convien riflettere al numero prodigioso degli animali, che vivono in tutti gli angoli del nostro Globo. I Naturalisti contano più di 450 specie di animali terrestri, 600 di uccelli, 2000 di pesci a scaglie, più di 3000 di pesci testacei, o sia a conchiglia; e più di 20,000 specie differenti d'insetti visibili: senza numerare gli altri insetti, che sono ancora ignoti. Il Creatore ha destinati alcuni animali a vivere principalmente nell'aria, altri su la terra, ed altri nell'acqua; eccetto picciol numero, chiamati *anfibj*, che possono con agio

passare dall' uno all' altro elemento, e vivere in ambedue; dando loro quella ſtruttura, e quella forma, che appropriata fosse al vario domicilio di essi, e al diverso genere di vita di ciascheduna specie; e con assegnare il mantenimento proporzionato al numero degl' individui. Siccome nel regno vegetabile le piante *parasite* si alimentano con la soſtanza delle altre piante, le quali pure somministrano loro l' albergo; così nel regno, del quale parliamo, gli animali *carnivori*, che per altro sono in picciol numero, si nudriscono degli altri animali. Nè ciò dee recarci meraviglia; perciocchè siffatti animali oltre al mantenere un certo equilibrio nella natura, con impedire, che non si moltiplichino soverchiamente le specie; ne preservano anche dall' infezione, che l' aria verrebbe a contrarre dal corrompimento de' cadaveri, ch' essi divorano. Tutto è legato nel vaſto Imperio della natura, e benchè alcuni esseri viventi sembrino a noi inutili e vani, pure vi sono collocati con ben conceputo disegno (*Vol. VI, pag.* 85).

§. XII Non convengono i Naturaliſti quanto alla diſtribuzione degli animali. I moderni accusano gli antichi, perchè non abbiano ſtabilito alcun metodo su queſta materia; e intanto essi con le loro classi, e co' loro metodi nulla hanno propoſto di reale, e all' essenza della cosa corrispondente. *Ariſtotile*, quel

quel gran Filosofo e insigne Naturalista, nella sua Storia degli animali comincia dall'uomo, descrivendolo secondo tutte le sue parti sì esterne, che interne, e notando sempre le convenienze, che tutte le parti del corpo de' bruti hanno con quelle del corpo umano. Così in descrivendo la testa dell' uomo, vengono ad essa paragonate le teste di differenti specie d'animali; e fa pure lo stesso del polmone, del sangue, delle parti della generazione, e va discorrendo. *Plinio*, che col suo vasto ingegno abbracciar volle l' universo, cioè tutte le Scienze naturali, e tutte le umane arti; degli animali trattando, parla 1 delle generazioni degli animali terrestri, dando principio dall' elefante, ch' è il più grande di tutti gli animali di terra, e molto prossimo, secondo la dottrina di lui, a' sensi umani: 2 ragiona degli animali di acqua: 3 degli uccelli: 4 in fine degli animali, che si dicono insetti, come le vespe, le formiche, e simili.

§. XIII Fra i moderni poi alcuni ammettono la general divisione degli animali in *quadrupedi*, in *uccelli*, in *pesci*, ed in *insetti*; altri dividono quelli in *terrestri*, in *acquatici*, e in *amfibj*; ed altri finalmente, come il *Linneo*, in *quadrupedi*, in *uccelli*, in *amfibj*, in *pesci*, in *insetti*, e in *vermi* (*Systema Naturæ etc. Lipsiæ* 1748.). Il Conte di *Buffon* do-

dopo d'aver moſtrata l'insuſſiſtenza delle metodiche diſtribuzioni degli animali fatte da' moderni Naturaliſti, e specialmente quella del *Ray* (*Synopsis methodica animalium quadrupedum & serpentini generis &c. Londini* 1693), che diſtingue gli animali in animali, che hanno sangue, e in quelli, che ne sono privi; quella del *Klein* (*Hiſt. avium prodromus, cum præfat. de ordine animalium in genere &c. Lubecæ* 1750), che divide gli animali per le parti del corpo, che operano il movimento, o mutazion di sito (facoltà, che discerne gli animali da tutte le altre soſtanze della natura); e in fine la diſtribuzion metodica del *Linneo*, chiamandola arbitraria assai, e molto mancante; propone nella Storia naturale, e nella descrizione de' quadrupedi di volere seguire l'ordine il più semplice, e 'l più lontano da qualunque metodica diſtribuzione; perciocchè quantunque, dic' egli, i più gravi Filosofi sentito avessero la necessità di queſto metodo, dandocene anche i principj, e i saggj; pure gli uni non hanno lasciato se non se la ſtoria de' loro pensieri, e gli altri la favola della loro immaginazione (*Stor. nat. t.* 1 *ragionamento* 1). Quindi il *Buffon* principia la sua descrizione de' quadrupedi da' quadrupedi *domeſtici*: di poi passa a' *selvatici*; e finalmente agli *ſtranieri*. Noi contentandoci delle idee generali su queſta materia, tratteremo di quegli animali quadrupedi,

pedi; che possono aver parte nella campestre economia, e che vengono compresi sotto il vocabolo di *bestiame*; con avvertire quì in primo luogo con *Aristotile* (*De hist. animal. l. 2 c. 1*), che degli animali quadrupedi altri diconsi *solipedi*, cioè, che hanno i piedi terminati da un'unghia d'un sol pezzo, come il cavallo, l'asino, il mulo, ec. altri *piè-forcuti*, che hanno due unghie per ciascun piede, come il toro, il montone, il becco, ec.; ed altri *fessipedi*, che hanno i piè divisi in più dita, come il cane, la lepre, il coniglio ec. Degli animali a piè-forcuti altri sono *ruminanti*, avendo più stomachi, come il toro, il montone, il becco, ec.; ed altri *non ruminanti*, come il porco, il cinghiale, ec. quantunque il Filosofo accordi di essere il porco d'un genere ambiguo, trovandosi, secondo lui, majali solipedi nell'Illirico, nella Peonia, e in alcune altre contrade. Il *Buffon* di questo animale parlando, afferma, che il porco per alcuni riguardi forma il digradamento tra i solipedi, e i piè-forcuti, rassomigliandosi co' primi per l'ordine e pel numero de'denti, per la lunghezza delle mascelle, e per avere un solo stomaco; e avvicinandosi a'secondi per l'appendice, che tiene nello stomaco, per lo sito delle viscere, e per le parti esterne della generazione: per alcuni riguardi poi forma il porco il digradamento tra i piè-forcuti e i fessipe-

vipedi, assomigliandosi a' secondi per la forma delle gambe, per la disposizion del corpo, e pel copioso prodotto della generazione. Fra i quadrupedi si annoverano dal *Ray* alcuni animali irregolari, come gli animali vivipari quadrupedi, che hanno il grugno allungato, i piedi separati in molte dita, e anche denti: tali sono il riccio, la talpa, il toporagno, ec. In oltre si possono aggiugnere a' medesimi i pipistrelli, che sono privi di denti, e che hanno il grugno tralungo, e i piedi divisi in dita; le ranocchie, le botte, le testuggini, che sono quadrupedi sanguigni e vivipari, che respirano per gli polmoni, e che hanno un solo ventricolo nel cuore; e tutte le specie di *ramarri*, come il coccodrillo, il *seps*, ch'è una specie di serpe con piedi; la salamandra, il camaleonte, i ramarri volanti, ec. i quali sono quadrupedi ovipari, che hanno una coda lunga orizzontalmente situata.

§. XIV In secondo luogo si avverta quanto agli uccelli, ch'essi derivano da un uovo, onde animali ovipari sono chiamati. Gli uccelli sono o terrestri o acquatici: fra i primi vengono compresi gli uccelli di rapina, o carnivori di giorno, che cercano cioè la loro preda con la luce, come la specie delle aquile, gli avoltoj, gli sparvieri, i falconi, ec.; gli uccelli di rapina notturni, come la specie de' gufi; e gli altri uccelli di diverse specie e gran-

grandezze, cominciando dallo ſtruzzo fino all' ultimo uccello. Gli uccelli acquatici sono que', che frequentano l'acqua, e i luoghi paluſtri per cercare la loro esca; come la grue, l'airone, la cicogna, la beccaccia, il francolino, le gazzere marine, il pellicano, le anitre, le oche, ec. La maggior parte degli uccelli acquatici ha la coda corta, le gambe lunghe e pelate, e le dita de' piedi intessute ne' tramezzi d'una pelle, o membrana, che serve loro a nuotare (*Brisson*, *Ornithologia*, *Parigi* 1760 *Buffon*, *Ornithologia*, *ec.*).

§. XV In terzo luogo de' pesci parlando, *Ariſtotile* divide quelli in tre specie, cioè in specie cetacea, in specie cartilaginosa, e in specie, che ha spine sul dosso. I pesci della prima specie, detti anche animali marini, hanno polmoni, e respirano come i quadrupedi: si accoppiano com'essi, concepiscono, e mettono fuora i loro parti belli e vivi, nutricando quelli del proprio latte: tali sono la balena ordinaria, il delfino, e il *porpuss*, ec. I pesci della seconda specie vengono prodotti dalle uova, ch'essi depongono, simili a quelle degli uccelli; come il pesce colombo, l'occhiata, o torpedine, lo squale, o cane marino, ec. i pesci della terza specie sono parimente ovipari, e hanno delle spine sul dosso e abbasso nelle loro carni, per quelle fortificare, come le ombre, o ombrine, le orate, i cosacini, o

ca-

caſtagni, i mugili, o cefali, i mulli, o barboni, o triglie, ec. Altri poi diſtinguono i peſci in que', che respirano per gli polmoni, e in que', che respirano per le branchie, con dividere queſti ultimi in vivipari ed in ovipari. (*Pietro Artedi, Ichthyologia, Leyden* 1738).

§. XVI. In quarto luogo dirò riguardo agl' insetti, i quali sono ovipari, e vivipari, ch' essi o hanno ale, o ne sono privi. Gl' insetti del primo ordine, eccettuato il padre, non si trasformano mai in animali diversi, come gli onisci, i ragni, ec. Il solo pulce, benchè senza ale, nasce dall' uovo in forma di verme nero, il quale *incrisalidato*, si trasforma in pulce. Gl' insetti alati sono soggetti a tre differenti ſtati, de' quali il primo è quello di *larva*, uscendo dall' uovo in forma di verme; il secondo è quello di *crisalide*, o *ninfa*, o *aurelia*, al quale passa l' insetto dopo d'aver mutata più volte la pelle; e 'l terzo è quello d'*insetto perfetto*. Nel primo ſtato, in cui gl' insetti, che hanno ale, diconsi *larve*, i vermi nati atti sono a mangiare, ma non alla generazione; e perciò si appellano anche *insetti imperfetti*: nel secondo ſtato, in cui si nominano *crisalide*, perdono il moto, e non si cibano di cosa alcuna: nel terzo ſtato, in cui si chiamano *insetti perfetti*, essendo simili alla madre, sono idonei alla generazione, ovvero a riprodurre se ſteſsi.

si. Così dalle uova di alcune farfalle nascono de' vermi dissimili alla madre, come i vermi da seta, e i bruchi: questi vermi, che mangiano, e che non generano, dicendosi perciò *larve*, mutata più volte la pelle, compariscono di nuovo in forma di farfalle, le quali sono atte alla generazione, quantunque non tutte si cibano, come avviene alle farfalle de' vermi da seta, le quali dopo d'essersi accoppiate, e fatto l'uovo, muojono d'inedia, perciocchè manca loro bocca per mangiare. I Naturalisti contano fino a 121 generi d'insetti, intorno a' quali si possono leggere il *Reamur*, (*Memorie ec. Amsterdam dal* 1737 *fino al* 1748) il *Geoffroy* il giovane, (*Istoria degl' insetti, Parigi* 1726); e il *Roesel* (*Istoria degl' insetti, Norimberga* 1746).

§. XVII Finalmente si avverta intorno a' rettili, ch' essi sono terrestri o acquatici. Fra i primi si annoverano la specie de' serpenti, le chiocciole di tutti i generi, i lombrici, o vermi di terra, i vermi, che si trovano nel corpo degli animali, ec. Fra i secondi hanno luogo le anguille, le mignatte, ec. Quanto poi alle conchiglie, o crostacei, alcuni hanno un solo nicchio, come i gamberi marini, i granchj, ec., e diconsi *univalvi*; altri ne hanno due, come l'ostrica, la tellina, il pettoncolo, ec.; e si appellano *bivalvi*. Il crostaceo più mirabile degli altri è la *stella arborescens*, così det-

detta, perchè dal suo picciolo corpo, come da un centro, esce d'ogni intorno un numero prodigioso di rami; le sottili ramificazioni de'quali formano una specie di rete; che questo picciol animale, ondeggiando per l'acqua; getta su la preda, che dentro vi si trova avviluppata. In questi ultimi tempi dalle stampe di Parigi, presso il Librajo *Deterville*, si è cominciato a pubblicare l'Opera seguente: *Cours complet d'Histoire Naturelle par Buffon, Castel, Patrin, Bloch, Sonnini, Latreille, Brongniart, de Tygny, Bosc, Lamarck, & Mirbel*. I Compilatori si sono studiati di dare all'Opera del *Plinio* francese un metodo migliore, con aggiugnervi delle nuove particolari osservazioni. L'Opera è divisa in Volumi 80 in 12. E del pari si ha dalle stesse stampe un *Nouveau Dictionnarie d'Histoire Naturelle, appliquée aux Arts, principalement a l'Agriculture, & a l'Economie Rurale & Domestique*. Vol. 12 in 8. Il Sig. *Schreiber* in Germania ha pubblicato in francese e in tedesco la Storia de' quadrupedi finora conosciuti, con figure colorate. Il Sig. *Pennant* ha fatto conoscere nella sua *Zoologia artica*, pubblicata in inglese, diversi animali interessanti delle vaste contrade ignote dell'America settentrionale. Ed abbiamo dello stesso Autore un Indice ragionato sopra gli uccelli, con le tavole colorate. Il Sig. *Letham* s'occupa anche con zelo

su

su l'*Ornitologia*, avendo pubblicato gli ultimi Volumi della sua Opera. La Storia degli Animali *anfibj* è ſtata pubblicata in Strasburgo dal Professore *Hermann*; quella de' pesci dal Sig. *Bloch* in Vienna, e in fine quella degl' insetti, detta *Entomologia*, dal Sig. *Fabricio*; essendo queſta l'Opera la più completa in materia siffatta. Finalmente il Sig. *Zimmerman* ne ha dato una nuova classificazione degli animali secondo i climi.

§. XVIII Il beſtiame è di tanta importanza nell'Agricoltura, ch'esso ne forma la base più salda; e senza gli animali da campagna mancherebbe all'uomo non solo il più soſtanzioso alimento, ma eziandio il maggiore ajuto, ch'e' possa mai attendere nell'impiego delle proprie forze. Generalmente parlando, le specie più deboli degli animali utili sono ſtate le prime a domeſticarsi, sia per la placidezza del loro natural carattere; sia per l'utilità grande, che da quelle ha saputo l'uomo ricavare. Quindi molto probabilmente affermiamo, che la pecora e la capra si sottomisero dall'uomo prima del bue, del cavallo, e del cammello. I noſtri antichi Padri, che da prima furono paſtori, e poi agricoltori, soddisfar volendo a' proprj bisogni, siccome si valsero della pecora e della capra per trarne cibo e veſtito; così trovar seppero col decorso del tempo nel bue, nel cavallo, ne' cammelli, ne' dromedarj, e negli elefanti

que' soccorsi ed ajuti, de' quali necessità aveano nelle opere della campagna, e della Città; avvalendosi anche del cane, e del gatto come fidi custodi del gregge, e delle case. Fra tutti gli animali però que', che si pascono d'erba, come il bue, il montone, l'asino, ec. vogliono dirsi i migliori, e i più utili all'uomo; perciocchè oltre al cibo, a' servigj, e al letame, che ne somministrano, consumano poco, e sono al possessore di minore spesa di tutti. Il contrario si dica degli animali carnivori, i quali mandano a male ogni cosa, come le fiere, gli uccelli di rapina, e gli altri animali voraci, senza escluderne gl' insetti.

§. XIX. E al bue ritorno facendo, merita esso la preferenza fra gli altri animali da campagna; perciocchè oltre al mostrarsi docile alla voce del suo condottiere, ancorchè fanciullo e' sia; ed oltre al somministrarci ottimo cibo, parte del vestito, e assai letame; si divide con l' uomo le più penose fatiche, ajutandolo a dissodare le terre, a preparare le messi, a trasportare i grani, e ogni altra materia, che all' umana Società è necessaria. La forma della sua schiena, e de' suoi reni dimostra che il bue non è fatto per la soma, come l'asino, il mulo, il cavallo; e la grossezza del suo collo, e la larghezza delle sue spalle indicano a bastanza, ch' egli è attissimo al giogo; e in ultimo la massa grave del suo cor-

corpo, la lentezza de' suoi movimenti, la poca altezza delle sue gambe, e la sua natural sofferenza nel faticare, proprio lo rendono accomodato alla coltura de' terreni; e fra tutti i quadrupedi il più atto a vincere quella costante, e sempre nuova resistenza, che la terra oppone agli sforzi di esso. Le quali proprietà mancano nel cavallo, nel mulo, nell'asino, siccome a tutti è manifesto. Per la qual cosa era il bue presso gli antichi rispettato a segno, che delitto capitale reputavasi l'uccidere un bue, come trucidare un cittadino (*Varro, de Re rust. l. 2 c. 5*).

§. XX Secondo il *Buffon* (*Stor. nat. de' quadrupedi*), capo e origine della specie de' buoi è l'uro (*urus*), dal quale traggono principio i buoi nostrali, i gibberi dell'India, e i bisonti. *Plinio* (*Hist. nat. l. 8, c. 15*) parla de' buoi selvaggi, detti *bisonti*, ch' aveano velli come i lioni; e degli *uri* di forza, e di velocità meravigliosi, e che l'indotto volgo chiamava *bufali*, i quali a' tempi suoi trovavansi nella Germania. Alcuni di questi animali veggonsi oggi giorno nella Transilvania, e nella Polonia, mancando interamente nella Germania, e anche nell' Inghilterra, ove, non ha molto, aveano pure esistenza. Al tempo di Giobbe si coltivavano nell' Arabia le terre co' bovi (*Job, c. 1, v. 14*). I Greci, che parlano dell'antico Bacco come dell' inventore del-

l'Agricoltura (*Diodor. l.* 4), dicevano esser egli ſtato il primo, che dall' Indie avesse condotto i bovi nell' Europa (*Plut. l.* 2). Il bufalo, che in alcuni paesi della noſtra Italia, come fra noi, e nello Stato Ecclesiaſtico, s'impiega agli usi ſtessi, che il bue; è originario dell'India, e dell'Affrica, ove trovasi selvaggio e domeſtico; e donde fu menato in Italia verso la fine del Secolo XVI. Queſt' animale, che noi conosciamo sotto il nome di *bufalo*, era ignoto agli antichi Greci, ed a'Romani, e il *bubalus* de' Greci e de' Latini non è nè il bufalo, nè il picciolo bue di Bellon; ma è l'animale descritto da' Signori dell' Accademia delle Scienze di Parigi sotto il nome di vacca di Barberìa (*Buffon*, *Stor. nat. del bufalo*, *ec.*). Alcuni antichi Scrittori parlano de' cavalli selvaggj, notando anche il luogo del soggiorno di essi. *Erodoto* dice trovarsene de' bianchi su le sponde dell' Ipani nella Scizia; *Ariſtotile* nella Siria; *Plinio* ne' paesi del Nord; *Strabone* nelle Alpi, e nella Spagna; e fra' moderni l' *Olao* nella Moscovia; il *Dapper* nell' Isola di Cipro; il *Marmol* ne' deserti dell' Arabia, e della Libia; e in ultimo l' Autore delle Lettere edificanti nella China, e assicura essere molto piccioli. Queſta specie di animali quadrupedi mancava nel nuovo Mondo: il che si argomenta dalla meraviglia, e dallo spavento, che gli abitatori del Perù, e del Messico mo-

ſtra-

ſtrarono alla veduta de' cavalli, e de' cavalcatori, ivi trasportati dagli Spagnuoli. Tutti i cavalli dunque, compreso anche i selvaggj, che si veggono di presente in America, furono da prima domeſtici, ed Europei di origine. Gli animali non altrimenti che le piante dallo ſtato silveſtre passano al culto, e dallo ſtato culto al selvaggio. Il cavallo può servire a più usi: per la carrozza esser dee di bella figura, con folta e lunga coda e chioma, e che abbia passo corto, frequente, e saltellante, e una certa inquietudine anche nello ſtare fermo; come sono appunto i noſtri cavalli napoletani: per viaggiare ottimi sono i cavalli lunghi, robuſti, e tolleranti la fatica; come i cavalli arabi, e gl' inglesi: in fine per l'aratro, per lo carro, e per altri usi ruſtici il cavallo esser debbe grosso, forte, e sofferente.

§. XXI L'asino esaminato attentamente, e nella sua più minuta ſtruttura, sembra, dice il *Buffon*, non essere altro, che un cavallo degenerato. Ma se ciò fosse al vero conforme, soggiugne lo ſtesso Autore, la potenza della natura non riconoscerebbe omai più confini; e noi avremmo diritto di supporre, che da un ente solo ella abbia saputo trarre tutte le altre soſtanze organizzate. Quindi la somiglianza sì eſterna, che interna quando anche in alcuni animali fosse maggiore di quella, che si ravvisa tra 'l cavallo e l'asino, non ci debbe in-

durre a confondergli, e ad annoverarli nella ſtessa famiglia, come anche ad assegnare loro un' origine comune. Gli asini, che sono per natura umili, quieti, pazienti, soffrendo con costanza, e forse con coraggio i gastighi e i colpi, contentandosi d' erbe le più dure e spiacevoli; e che, in una parola, sono il trastullo, il bersaglio, il facchino de' villani, pare, dice il lodato *Buffon*, che originariamente sieno passati dall' Arabia in Egitto, dall' Egitto in Grecia, dalla Grecia in Italia, dall' Italia in Francia, indi in Alemagna, in Inghilterra, e finalmente nella Svezia. E nel vero gli asini arabi, che sono i primi asini del Mondo, sono bestie molto gentili, avendo il pelo liscio, la testa alta, i piedi leggieri, e servono solo per cavalcare. Havvene di que', secondo i Viaggiatori (*Viaggio del Chardin*, *t.* 2), che si vendono fino a lire 400. Questi animali però sono più piccioli, e meno robusti ne' climi più freddi; e a proporzione, che si scostano dal loro clima primitivo e originario, perdono la nativa bravura. L' Autore delle Lettere edificanti riferisce, che gli asini sono in molto pregio ed onore a Madura; perciocchè credono que' popoli, che le anime di tutti i nobili passino in morte ne' corpi degli asini. Trovansi oggi giorno degli asini selvaggi, detti *onagri*, in alcune isole dell' Arcipelago, e singolarmente in quella di Cerigo (*Raccolta del*

Dapper); e ve ne sono anche molti ne' deserti della Libia, e della Numidia (*L'Affrica del Marmol*, *t.* 1). Fra gli Antichi poi *Varrone* e *Plinio* parlano degli *onagri*, come di animali comuni nell'Asia minore. *Senofonte*, *Suetonio*, e *Ammiano* ricordano quelli della Mesopotamia, della Persia, e de' deserti *partici*. *Tacito* anche ne fa parola, e nella S. Scrittura la voce di *onagro* è sovente ripetuta, come di un animale abitatore de' deserti della Palestina. Ma più di tutti *Oppiano* ne ha lasciato una descrizione ben distinta dell'*onagro*, o sia dell'asino selvaggio degli Antichi. Gli Asiatici chiamano oggi col nome di *Koulan* gli *onagri*, che sono numerosissimi ne' deserti della grande Tartaria. Essi, che amano le montagne pelate, e che corrono con facilità, e con una speditezza sorprendente su i terreni i più difficili; per cui dagli Ebrei venivano detti *Parad*, che indica la loro celerità, passano la state in grandi mandre ne' deserti montagnosi all'*est*, e al *nord* del Lago *Aral*; e in autunno si radunano a centinaja, ed anche a migliaja, per ritornarsene verso l'India in cerca di un asilo contro l'inverno. In lingua Turca vengono chiamati *Dagha-Ischaki*, ovvero *asini di montagna*. I Persiani ne fanno la caccia, e per lo mezzo di fossati ripieni di erba, tentano di prenderli vivi, con vendere i giovani a prezzo considerevole per le razze degli asi-

ni grandi del loro paese. Un asino nato dall' accoppiamento dell' *onagro* con l'asina domestica, si vende in Persia fino a scudi 100. I Tartari poi e i Nomadi procurano di ammazzarli, stando in aguato, per averne le loro carni, di cui si cibano. Anche i Romani, secondo *Plinio* (*l.* 8, *c.* 44), furono ghiotti della carne de' giovani *onagri*; quantunque *Mecenate* sostituisse per le tavole i puledri de' muli; come l' Autore lodato pur riferisce (*Ivi*, *c.* 43). Le pelli poi degli *onagri* sono ricercate da' Bucari, e da que' della Siria, per prepararle alla foggia degli Zigrini, trasportando le pelli a Tripoli, siccome il *Rauwolf* asserisce. Negli Atti dell' Accademia di Pietroburgo si trovano le *Osservazioni* del Professore *Pallas sopra l'Asino nel suo stato selvaggio; o sia sopra il vero Onagro degli Antichi*. In America siccome non si trovarono cavalli, così nè pure asini. Ne' terreni leggieri l' asino può tirare anche l'aratro. Anticamente per lavorare le terre si servivano di questi animali; poichè Mosè (*Deuter. c.* 22, *v.* 10) proibisce agl' Israeliti d' accoppiare all' istesso aratro un asino e un bue. In oltre può l'asino trasportare pesi mediocri non solo dalla campagna alla Città, ma eziandio ne' viaggj di più giornate. Si sa che il mulo è un quadrupede ordinariamente generato da un asino e da una cavalla, e talvolta anche da un cavallo e da un' asi-

asina. Ottimo è il mulo pe' lunghi viaggj, e pe' trasporti. Sonvi anche de' muli selvaggj nella Mongolia, che sorpassano gli *onagri* in grandezza, in bellezza, e forse anche per la loro leggierezza. Essi si appellano *Gicquetèi*. Il *Pallas* ne ha dato la descrizione di queſti animali, noti solamente col nome a' Naturaliſti, nel Vol. XIX de' *Nuovi Commentarj* dell' Accad. di Pietroburgo.

§. XXII Il Conte di *Buffon* considerando la pecora priva affatto di natural difesa, e di forza, e veggendo dall'altra parte che non s'incontrano ne' deserti pecore selvatiche, afferma, che fin dal principio queſt' utile animale sia ſtato aſſidato alla cuſtodia dell' uomo; che sussiſta col mezzo del patrocinio di esso; e che la moltiplicazion della specie dipenda dalle sue cure. E assegnar volendo il ceppo primitivo di tutte le pecore, inclina a credere, essere ciò un animale, da lui detto *mufione* (*mufimon*, o *musmon* da' Latini), che trovasi a dì noſtri nelle montagne della Grecia, nelle Isole di Cipro, di Corsica, di Sardegna; e ne' deserti della Tartaria. E benchè queſt' animale (che sussiſte, e che si moltiplica senza il soccorso dell' uomo, e che nella forma delle corna, e nella ſtruttura del corpo si rassomiglia al becco) sia coverto di pelo, e non già di lana; pure producendo con la pecora domeſtica, siccome ha generato in o-

gni

gni tempo, per teſtimonianza di *Plinio* (*Hiſt. nat. l.* 8, *c.* 49), e di altri antichi, i quali chiamavano *umbri*, *imbri*, *ibri* tutti gli animali miſti, o di razza baſtardi; dee affermarſi, che il *muſione* sia della ſtessa specie delle noſtre pecore, anzi il ceppo di esse. Nè poi la lana nelle pecore domeſtiche forma un carattere essenziale delle ſtesse; perciocchè siccome la lana è fina assai, e bellissima ne' climi dolci della Spagna, e della Persia; così si cambia in pelo assai ruvido, simile a quello delle capre, ne' paesi caldi dell' Africa, e dell' India, ec. (*Voyage de Flaccourt*, *p.* 3). Il *Buffon* riguarda il becco selvatico come il ceppo maschio, e la camozza come il ceppo femmina della specie delle capre. Queſti animali non s' incontrano, come nè anche il *muſione*, ch'è l'origine delle pecore, fuorchè ne' deserti, e specialmente ne' dirupi delle più alte montagne; e le Alpi, i Pirenei, le montagne della Grecia, e quelle delle Isole dell' Arcipelago sono i luoghi, dove il becco selvatico, e la camozza soggiornano. Il cane con le orecchie diritte, o sia il can da mandra, o da paſtore, è il ceppo di tutti i cani (*Buffon*, *Stor. nat. del cane*). Queſt' animale docile, mansueto, fedele ad ogni prova, e più sensibile alla memoria de' beneficj, che degli oltraggj; ha una natura del tutto contraria, e un temperamento affatto diverso dalla volpe, e dal

lupo;

lupo; co'quali, benchè sembrasse somigliante; pure forma specie differente. In fatti il cane non può congiungersi, nè generare con la volpe, e con la lupa; nè il volpone, e 'l lupo per lo contrario possono congiungersi con la cagna. In oltre il lupo vive più lungamente del cane, e le lupe non concepiscono che una volta l'anno, quando che le cagne portano due o tre volte. Poichè il gatto selvatico produce col gatto domestico, perciò amendue formano una sola e stessa specie. In ultimo il nostro porco, il porco di Siam, e 'l cinghiale fanno una specie medesima, quantunque i due primi sieno animali domestici, e l'ultimo selvaggio.

CAPO IV

Continuazione dello stesso argomento.

§. XXIII. ESsendo il bestiame il maggior sostegno della campagna, e 'l fonte inesausto delle ricche produzioni d'una tenuta, perciò giova moltissimo l'avere di esso tutta quella scienza, ch'è a tal uopo necessaria. E primieramente massima certa e infallibile esser debbe presso tutti i possessori, e presso tutti gli uomini di contado, che maggiore vantaggio ricavasi da pochi animali ben mantenuti, che da molti mal conservati. *Virgilio*,

gilio, agli agricoltori ottimo precetto dando, scrisse:

. . . . . I poder vasti
Loda, ma tu di coltivar sii pago
Angusto campo . . .

E in simil guisa suggeriam noi a' pastori di lodare le grosse mandre, ma di essere contenti a mantenere le piccole. Nel fissare poi il numero delle bestie, ciascuno regolar si debbe giusta la qualità delle terre, che possede, e secondo l'utile, sia di opera, sia di concime, sia di frutto, che intende ricavare dalle medesime. E in quanto alla compra degli animali, bisogna prima fare i conti, se giovi di allevarli nella propria *masseria*, o pure di comprarli dagli altri. In que' paesi, ove le diverse specie di formaggj riescono a perfezione, per cui vengono ricercati; e ove gli agnelli, i capretti, le *vitelle*, i polli ec. si vendono con certezza, e a convenevol costo; reca vantaggio al possessore di non nudrire animali, ma di comprarli grandi da coloro, che per necessità attendere debbono all' educazion delle bestie. Così con gran saviezza in Sorrento, e ne' luoghi vicini molte famiglie comprano nella fiera di Salerno le vacche, che ben nudrite, danno molto latte, e buone *vitelle*. Il latte si vende o fluido, o convertito in butirro,

ro, in cacio, in ricotta, ec., e dalle *vitelle* sen ricava danajo, mandandole in Napoli al macello. E si fa lo ſtesso in Salerno con i capretti, e con gli agnelli, che si ammazzano per le tavole, cavandosi molto latte dalle madri; le quali, dopo che sonosi invecchiate, si vendono ancor esse a' beccaj, con comprare le giovani da' vicini paesi, ove torna utile a' possessori il mantenere gli allievi con le madri. Nelle piccole popolazioni, e ne' paesi lontani dalle grandi Città, è meglio l'allevare che il comprare. Il contrario si dica delle popolazioni numerose, e de' paesi vicini alle Città, nelle quali tutto si vende, latte cioè, ricotte, agnelli, *vitelle*, formaggj freschi ec.

§. XXIV Dovendo comprare il beſtiame, fa meſtieri sapere il paese donde viene: la qual regione non dee essere molto diversa da quella, in cui si vogliono esse beſtie trasportare; perciocchè gli animali, e specialmente i bovi, e anche gli asini, passando dal piano al monte, o dal monte al piano, e da' luoghi marittimi a' luoghi mediterranei, soffrono moltissimo per la mutazion del pascolo, dell'acqua, e del clima. Un bel asino di Puglia, condotto anni sono in Acerno, città fredda e orrida, morì nell'inverno intirizzito, e per rappigliamento: In oltre giova prima di venire alla compra, considerare l'uso, a cui si deſtinano gli animali. In fatti, diversi cavalli, dice *Varrone* (*Lib.* 2, *c.* 7)

2, *c.* 7.) chieggono il guerriere, il saltatore, il cocchiere, e 'l cacciatore. Si cercano ardenti per la guerra, e placidi per trasportare, o per tirare carri. E quanto al color del pelo, in tutto il beſtiame, fuorchè nelle pecore, si disapprova il color bianco, avendosi come indizio di debolezza: il che si vuole intendere con diſcrizione, come vedremo appresso. E' vero che negli animali domeſtici il pelame si muta, veggendosi ne' paesi freddi alcune specie di quadrupedi di color bigio nella ſtate, e di color bianco nell' inverno. *Il noſtro bue*, mi scrive il Sig. Canonico *Giovane* di Molfetta, *sarebbe negro di sua natura, ma l' operazion di caſtrarlo il rende bianco*. I vitelli nascono quasi tutti rossigni, e poi con l' andar del tempo manifeſtano quel colore del pelo, che conservano. I vitelli, che vengono alla luce mezzo negri, col crescere, quel colore si fa più luſtro e più forte. Che che ne sia del vero principio del cambiamento del colore negli animali, attribuendolo alcuni Naturaliſti col *Gmelin* (*Voyage en Siberie*) alla scarsa paſtura; e altri col *Pallas* (*Novae species quadrùpedum e glirium ordine*) al soverchio pascolo; egli è certo per mezzo di replicate sperienze, che tanto negli uomini, che nelle beſtie il pelo cresce, e divien più ruvido e rossigno per la magrezza, per la vita ſtentata, e per lo languore. In fatti i contadini sono

più

più pelosi, e più ruvidi nel pelo degli uomini di Città, che mangiano meglio; e i Tartari della Siberia per fare cacciare alle volpi pelo folto e lungo, dopo di averle estratte nell' inverno dalle lor tane, fanno ad esse soffrire l'inedja, e rompono loro anche le gambe, per vie più tormentarle. E prima di uscire di questa materia sul colore del regno animale; benchè la differenza del clima molto contribuisca al cambiamento de' colori, essendo certo per le osservazioni, ch' essi divengono sempre più vivi, e più carichi sotto alla zona torrida, e più deboli sotto alle zone fredde; pure non si vuole conchiudere, ch' essi sieno l'opera del capriccio, e dell'azzardo; siccome la maggior parte de' Naturalisti li hanno considerati. Infatti è egli forse ragionevole il pensare, che la Natura, sempre costante nelle sue opere, si allontani in questo punto dalle regole, che immutabilmente segue in tutte le altre sue produzioni? Se ella in una maniera uniforme opera in quanto a' colori degli altri due regni, del minerale cioè, e del vegetabile; perchè farle cambiare regole in ordine a quelli del regno animale? Il Conte *Morozzo* (*Esame Fisico-Chimico de' colori animali, letto nella R. Acc. delle Scienze di Torino*) ha già dimostrato, che il colore nel regno vegetabile, che prima si riguardava, come puramente accidentale, sia del tutto fisso e permanente. E poichè grande

de è l'analogia fra i due regni, animale cioè e vegetabile; veggendo Noi che gli animali nudrendosi di soli vegetabili, ne acquistano alcuni principj; oltre al trovare noi col mezzo dell'analisi Chimica in non poche piante la sostanza animale bella e formata; si può credere con ragione, che le sostanze vegetabili contribuiscano pure al colore degli animali; benchè celata ne sia tuttavia la strada, che la Natura segue in tale faccenda, o sia nel mirabil lavoro dell'animalizzazione. In fatti i Dotti non ignorano, che i montoni, i pollastri, i piccioni ec. nudriti per qualche tempo con la robbia, hanno le ossa perfettamente rosse. E sarebbe da desiderare, che siccome ne' fiori si è tentata la maniera di comunicare a' medesimi colori non proprj (*Vol. V, pag.* 90); così, che da qualche abile Naturalista si cercasse di ottenere o il cambiamento nel mantello de' quadrupedi, o quello nelle piume degli uccelli: permutazione, che non sembra impossibile. In quanto alla pastura, il *Busching* dice nel *Tom. II della sua Geografia*, che vi sieno de' pascoli, che fanno cambiare il colore alle pecore: che le pecore bianche, che nella Norvegia si mandano a pascolare vicino l'Isola, detta *l'Illedimen*, in brieve tempo divengono nere; e che in fine le prime macchie nere compajano a' loro piedi, accrescendosi fino a tanto chè tutta la lana di esse abbia ricevuto il colore

medesimo. Il Conte *Morozzo* nel lodato *Esame* dubita di queſta relazione, perchè il cel. Cav. *Linneo* non parlò affatto di tale avvenimento nelle sue Opere, quantunque si tratti di un fatto, che accade nella patria di Autore sì lodato. Fra gli antichi *Ariſtotile* (*de hiſt. anim. l.* 3 *c.* 12), e *Plinio* (*lib.* 31) attribuiscono il cambiamento del colore ne' peli de' bovi, e nella lana delle pecore, passando esso dal nero al bianco, e dal bianco al nero; alla qualità delle acque de' fiumi Scamandro, Ceſiso, e Cerone, che tali beſtie bevevano e nella Frigia, e nella Grecia, e nella Tracia. Non v' ha dubbio, che le acque producono varietà nel colore de' sughi vegetabili. Di più il *Klein* (*Ordo ovium*, *pag.* 93) dice, che il fluido elettrico sembra di avere anch' esso molto influsso sul colore degli animali; perciocchè avendo esso elettrizzato per mesi sei un cardellino, giunse a fargli cambiare interamente il color naturale delle sue penne. E su di ciò si vegga anche il *Buffon* nella sua *Storia degli uccelli*, all' articolo del *cardellino*. Nè si vuole trascurare la dimeſtichezza negli animali; poichè il *muſione*, ch' è il primo ſtipite delle pecore; e il *bouquetin*, che lo è delle capre, sono fulvi nel loro colore primitivo; e ne' loro discendenti ammansiti il colore si vede molto variato, e bianco nella maggior parte. La vecchiaja fa altresì cambiare il colore del man-

tello di alcuni quadrupedi, e le penne di alcuni uccelli; veggendosi i cavalli grigj divenire bianchi del tutto nell'invecchiare; con accadere lo ſteſso ne' corvi, ne' cardellini, e negli ortolani, che nella vecchiaja s'imbiancano. Finalmente il Conte *Morozzo* nella Parte II del suo *Esame* citato, dopo replicate sperienze ſtabiliſce 1, che i colori animali sono dovuti al ferro (siccome nelle piante, e nel regno minerale), e non già al *flogiſto*, o all' aria infiammabile; e che queſto metallo tanto è più atto a tingere il vetro, quanto più è egli spogliato del flogiſto, siccome il *Bergman* avea osservato nelle calci metalliche: 2, che la varietà di queſti colori dipende dalla diversa modificazione del ferro, indotta da' differenti diſsolventi, o dalla sua aggregazione con soſtanze diverse: 3 in fine, che il ferro sì generalmente diffuso nella terra, ne' vegetabili, e forse nell'aria ſteſsa, si trova per conseguenza anche in tutte le parti animali. E l' Autor noſtro italiano desidererebbe, che i Chimici moderni si applicassero di proposito a perfezionare l'analisi delle soſtanze animali, ch'è ancora imperfettissima a confronto delle altre, che hanno fatto qualche progresso. Nella compra poi degli animali cornuti non si debbono trascurare le corna, le quali, essendo grandi, moſtrano poca bontà nell' animale. Così le vacche *sarde* rendono poco latte, perchè hanno cor-

corna lunghissime; e per l'opposito le *svizzere*, le quali hanno picciole corna, sono molto stimate per lo frutto, che danno. Avviene nelle bestie come nelle piante, in cui i molti rami inutili recano nocumento a' fruttiferi.

§. XXV Giova assai nel comprare animali, oltre alle dette cose, saperne l'età; perciocchè inutili si reputano i troppo giovani ugualmente che i troppo vecchj; eccetto che quando si comprano per lo macello. Tanto ne' cavalli, che nelle bestie cornute, i denti sono i segni della loro età. Il cavallo ha denti 6 per ciascuna mascella, e tutti dodici si appellano *rapaci*; e ha denti 24 molari, e 4 canini. Il bue poi, e tutti gli animali ruminanti, come le pecore ec. hanno denti 8 rapaci nella sola mascella inferiore, 24 molari, e nessun dente canino: Nell' età di mesi 2, e di 6 cadono a' cavalli i denti di mezzo, nominati *denti da latte*, e ad essi succedono altri. Quando entrano nell' anno quarto cadono i vicini a que' di mezzo, seguendone altri, e prima di entrare nel quinto, rifanno gli ultimi denti rapaci. Nell' anno settimo tutti i denti sono fra loro uguali; e nell' ottavo non si osserva più la macchia negra su di essi, e allora da' denti delle bestie non si può dedurre l'età di esse: nel qual caso bisogna ricorrere ad altri indizj. In fatti nell' anno decimo, le tempie s' incavano, e talvolta si fan canute le ciglia. Vogliono alcu-

ni, che si possa giudicare dell'età de' cavalli domati dalle rughe del labbro superiore; e di quella degli animali cornuti dagli anelli, che manifestano dalla radice delle corna in su; ma tali segni si vogliono tenere per dubbj. Tanto i bovi, che le pecore cambiano i denti di mezzo a' mesi 10; i vicini a quelli negli anni 2, i seguenti negli anni 3, e gli ultimi negli anni 4. I majali non cambiano mai denti.

§. XXVI Molte sono le cagioni, che possono concorrere a fare degenerare gli animali, veggendosi sovente vitelli, poledri, asinelli, capretti, agnelli, e porcelli inferiori assai a' loro padri tanto nella corporatura, che nelle forze. Ciò può avvenire o per mali, che si comunicano da' genitori a' parti; o per cambiamento di cibo, e di clima; o per gli cattivi pascoli e malsani; o per le acque, che bevono; o per le soverchie fatiche; o per gli pessimi trattamenti, a' quali vivono soggetti. In genere però affermiamo, che le razze divengono peggiori per la poca cura, che si ha delle bestie. In fatti il Barone di *Harleman* (*Reise durch einige Schwedische Provinzen*, *Leipzig*, 1764) ne fa sapere, che nell' Oelandia, gli animali, e in ispecie i cavalli sono piccoli: il che si vuole attribuire a' pascoli cattivi, negletti, e troppo soleggiati; perciocchè nella parte meridionale della medesima provincia, ove buona è la pastura, ottimi riescono i cavalli. E possia-

mo

mo dire lo ſteſso de' noſtri bovi, i quali in Puglia, a cagion delle erbe non molto buone, e dominate assai dal sole, per la mancanza degli alberi, sono piccoli in paragon di que' della provincia di Bari, e della Basilicata; ne' quali luoghi i pascoli sono migliori, e perciò i bovi riescono maeſtosi e grandi. Alla piccolezza poi del beſtiame, siccome a quella degli uomini, e degli alberi, concorre anche non poco il clima. Così nelle alte montagne, ove l'aria è sottile, e alberi e animali e uomini sono piccoli. Nella Città di Ariano di Puglia la descritta brevità riesce sensibile a tutti i Viaggiatori. Nell'Olanda il beſtiame è grossissimo, perchè ottimi sono i pascoli; e fra noi quegli animali sono i migliori, chè nelle buone e grandi *difese* si cibano da *salvo a salvo*, come parlano i noſtri villani, cioè sempre con erbe non tocche. Fra di noi si lodano tuttavia le razze del Duca delle *Serre* a cagion dell'eccellente paſtura, che aveano quelle beſtie. E afferma lo ſteſso il Sig. *Cetti* (*I quadrupedi di Sardegna*), attribuendo al mal governo la piccolezza delle beſtie *sarde*. Noi ci avvaleremo quì delle ſteſse sue espressioni, per descrivere lo ſtato di quella paſtorizia; dal quale la noſtra non trovasi molto lontana, e di cui tutto il buono si debbe alla natura, e non già all'arte. „ Per la meschinità de' corpi sod-
„ disfa la specie sì cattiva di alimenti, e di

„ opera; ma della meschinità de' corpi è ca-
„ gione il mal trattamento, che riceve; la
„ specie tratta male l'uomo, perchè l'uomo
„ tratta male la specie. Essa non è pasciuta,
„ nè albergata. Il padrone dell'armento fa i
„ suoi patti con un pastore, e glielo consegna:
„ il pastore spigne l'armento in campagna,
„ ove torna meglio, ivi il lascia perpetuamen-
„ te; all'armento poi tocca ingegnarsi, e cam-
„ pare. Di pasto artifizioso non v'è pratica,
„ unico è il naturale: irrigazione, seminagio-
„ ne di prati, rinnovazione, sono vocaboli
„ inauditi: in vista dell'affamato verno, non
„ si muove falce veruna, nè sorge fenile.
„ Non altro tetto ha però l'armento se non
„ il cielo, nè altro pasto, se non quello, che
„ rode dalla terra. La primavera gli è alquan-
„ to propizia; nell'arida state vive di stoppia;
„ principia quindi a declinare, e nel verno parte
„ muore, parte vive languido ed esausto, per-
„ cosso, oltre all'inedia, da tutta la violen-
„ za della stagione. Per queste cagioni i cor-
„ pi sono sì meschini ed infermi; laddove il
„ buon pasto costante, e l'opportuno albergo
„ li farebbe grandi, belli, fecondi. Per pro-
„ va basta la Sardegna medesima nel Campi-
„ dano: i bovi aratori di quella parte, quan-
„ tunque della stessa schiatta degli altri, pure
„ sono prosperi, che pajono di differente spe-
„ cie; nè ciò per altro, se non perchè il Cam-

„ pi-

„ pidanese caritatevole alloggia il suo bue, e
„ per saziarlo non bada a fave. Qualora per-
„ tanto la specie fosse trattata come altrove,
„ come altrove avesse l'albergo, il padrone
„ le seminasse il prato, ed ammucchiasse il
„ fieno, essa, come altrove, avrebbe mole,
„ forza, e soſtanza.

§. XXVII Quindi migliorar volendo il proprio beſtiame decaduto dall'antica sua schiatta, fa meſtieri opporre alle cagioni del difetto rimedj contrarj. E prima si determini ciascun possessore alla paſtorizia culta, nella quale, siccome abbiam dimoſtrato, consiſtono tutti que' vantaggj, che si possono dagli animali ottenere. Le buone greggi, e le lodate mandre ripetono lor principio da ottimi sani e robuſti genitori; dall'opportuna conservazion della prole, e di tutto il beſtiame; e dallo scelto e salubre pascolo tanto di eſtà, che d'inverno. E quanto a' padri si comprino tori forti, bravi ſtalloni, belli asini, scelti arieti, becchi validi, e verri poderosi; senza trascurare però le qualità delle madri, perciocchè i figlj, secondo i più esatti Naturaliſti, prendono dalle madri, che per molto tempo portano il feto, e lo nudriscono; la mole, la robuſtezza del corpo, e l'indole. Di siffatti animali riſtauratori della propria specie si tengano i maschj divisi dalle femmine, e non si permetta l'accoppiamento alle vacche prima dell'anno terzo, alle caval-

le prima del quarto, alle asine prima del secondo, alle pecore e alle capre in ugual età, e alle scrofe prima del mese decimottavo. E per dire anche qualche cosa de' maschj, in quanto alla monta, i tori tanto bovini che bufalini servir possono a queſt'uopo da' mesi 30 fino agli anni 8; gli ſtalloni dagli anni 5 fino a' dodici; gli asini da' tre fino a' 15; i montoni e i becchi da' due fino agli otto; e i verri dal primo anno fino a' cinque. Dopo il concepimento, le femmine si separino dalle altre beſtie della ſtessa specie, acciocchè i feti non soffrano per vicendevoli urti, che sieno meglio nudrite, e che vadano immuni da' forti lavori. A' vitelli, a' poledri, agli asinelli ec. dopo d' esser nati succhiar si faccia, come da' buoni Medici si prescrive per gli fanciulli; il primo latte, detto volgarmente *coloſtro*, essendo il medesimo una vera medicina, che la provvida Natura ha dato a tutte le madri per purgare i loro parti, avendone essi tutto il bisogno. I vitelli, e gli agnelli si lascino poppare per mesi 4, i poledri per mesi 6, e i porcellini per giorni 40. Ciò s'intenda di quegli animaluccj, che si vogliono fare crescere. Volendoli poi slattare con facilità, si tengano lontani dalle madri, in guisa che la lor voce non si oda da' medesimi; e intanto che abbiano sempre convenevol cibo da nudrirsi. Dopo di essere giunti a buona età, da poterne diſtinguere l'indole

le, e il carattere; alcuni si scelgano per l'agricoltura, o per la pastorizia, alcuni per le arti, o per servire in Città, o per altri usi, e gli ultimi in fine si mandino al macello: il che si faccia pure col bestiame vecchio, e con le madri infeconde, o infelici nel parto. Per la distinzion delle razze i poledri e i vitelli si marchino nella coscia destra con ferro rovente; lasciando stare gli agnelli senza marca; perciocchè il segnarli con la pece, come da taluni si pratica, fa perdere senza pro molta lana. Più innocente vuol dirsi la pratica di marcare la greggia con la terra rossa, disciolta in acqua. In quanto poi all'educazione, e alla conservazion de' piccioli animali, che contribuir debbono al miglioramento delle diverse razze, si dirà appresso.

CAPO V

Degli animali sì bovini, che bufalini in genere. Si parla di dette bestie relativamente al nostro Regno. Dottrina degli Antichi su di questa materia.

§. XXVIII. TRa tutti i diversi obbietti della Pastorizia, quello del bestiame bovino non è da riputarsi meno degli altri; perciocchè, oltre a' lavori della campagna, ciascuna parte, di cui simili animali sono com-

compoſti, senza escluderne le corna, utile è all' uomo, e al commercio. E senza ripetere quì quel tanto, che del bue abbiam altrove notato; ogni massajo esser debbe molto avvertito nella scelta de' tori, e delle vacche, dal congiugnimento de' quali hanno origine i buoni vitelli, e gli ottimi bovi per l' aratro. Il toro fatto dalla natura indocile e feroce, e che nel tempo d' amore divien sovente furibondo, vuole essere scelto tra i più belli della sua specie, vuole essere grosso, ben dispoſto, e carnuto; e aver debbe l' occhio nero, feroce il guardo, larga la fronte, corto il capo, le corna grosse, brevi, e nericce, le orecchie lunghe e vellutate, il muso grande, il collo grosso e polputo, le spalle, e il petto diſteso, sode le reni, il dorso diritto, le gambe grosse e carnute, la coda lunga, e ben coperta di pelo, l' andamento grave e sicuro; e 'l pelame, secondo le diverse regioni; perciocchè l' Autore della *nuova Casa ruſtica* (*Parigi*, 1749, *Tom. I.*) vuole che sia rosso; affermando lo ſtesso l' Ab. *Rozier*; e fra noi ottimo è il color bianco in primo luogo, e poi il cinericcio, detto da' bifolchi *olivaſtro*, tanto ne' tori, che nelle vacche, e ne' bovi. In genere quanto al color del pelo di siffatti animali, conveniamo col *Rozier*, che di tutti i pelami trovansi ottimi bovi; e che di qualunque colore siasi mai il pelo, èsser debbe rilucente, folto, e mor-

e morbido al tatto; perciocchè se è aspro, ineguale, o sparpagliato, è segno o che la beſtia soffra, o che sia di temperamento debole. La vacca poi che si deſtina a fare figlj, esser debbe docile, forte, di occhj vivi, di corna forti e brievi, di petto e di spalle polpute, di ventre amplo, di gambe grosse e tendinose, di buone unghie, e di pelo liscio e morbido.

§. XXIX La primavera è la ſtagione, in cui le vacche sono per lo più in caldo; e allora la vacca mugghia assai spesso, e con maggiore violenza dell'ordinario, salta sopra le altre vacche, sopra i bovi, e anche sopra i tori; e la sua vulva si gonfia, e risalta: in detto tempo bisogna darle il toro; perciocchè scemandosi il caldo, la monta non riuscirebbe ugualmente profittevole. Dura poi siffatto calore nelle vacche dal mese di Aprile fino al principiare di Luglio; quantunque si trovino alle volte alcune più tardive, ed altre più celeri. Esse concepiscono fin dalla prima, e dalla seconda copula; e rare volte fa d'uopo che il toro vi ritorni la terza volta; e per conseguenza un toro che non si fa montare se non che un giorno sì e l'altro no, dal principio di Aprile fino a mezzo Luglio, può coprire vacche 40 e più, senza che riceva molto danno. La vacca fecondata cessa di muggire, e fugge la vicinanza del toro, il quale ricusa pure dal canto

suo

suo di montarla. Bisogna poi avere molta cura per le vacche gravide, e con tenerle difese dalla pioggia, dal freddo, e dal gran caldo, e con farle travagliare poco, senza che si dia loro verun colpo; e con impedire che corrano, e che saltino siepi, fossi, e cose simili, per evitare il pericolo di abortire; e con somministrare ad esse pascolo grasso asciutto e salutifero. Nel mese settimo, cioè a dire, mesi due prima del parto, o anche settimane sei, si nudriranno più largamente del solito, dando loro crusca, rape, zucche, buon fieno, ec. nel qual tempo non si mungeranno affatto, essendo allora il latte molto necessario alla nutrizion del feto. Sonvi delle vacche, alle quali naturalmente manca il latte un mese, o settimane sei prima del parto; ma tali vacche non sono sì buone madri, e sì brave nutrici come quelle, che serbano latte fino agli ultimi giorni. Si sgrava la vacca al principio del mese decimo, nel che fatica assai. Non si tralasci di separarla dalle compagne, di allogarla in buona e calda stalla, con nuovo e asciutto strame, e di darle per giorni dieci o dodici dopo il parto, farina di fave, o di orzo mescolata, e sciolta con acqua comune, o meglio di sale: indi si nudrisca con buon fieno, sino a tanto che dopo di avere racquistato le forze, possa ricondursi alla sua vita ordinaria; con avvertire di restituirla tre o quattro volte al gior-

giorno alla ſtalla, per farle somministrare latte al vitello, il quale trarrà maggior vantaggio, se alla madre per gli due primi mesi si lasci tutto il latte. Le vacche oltre al fieno, vogliono anche erba verde, e perciò, non essendovi prati irrigatorj, bisogna seminare a tal uopo piante leguminose, come fave, doliche ec., e anche il trifoglio; nell'inverno poi potranno mangiare rape, cavoli ec., con impedire che le vacche non si cibino indifferentemente d'ogni erba, perciocchè molte di esse non solo viziano il latte, ma bensì ne diminuiscono la quantità. In genere tutte le piante collocate dal *Linneo* nella classe delle umbellate, delle didinamie, e delle tetradinamie corrompono il sapor del latte. I gambi de'legumi ne scemano la copia; e per lo contrario l'accrescono le rape, le carote, i cavoli, le bietole, e le ortiche. Tra le foglie poi degli alberi fanno male quelle del faggio, della quercia, dell'ontano, del noce, e del melo cotogno. L'erba dolce, la buon acqua, e'l debito riposo, producono molto latte ed eccellente nelle vacche.

§. XXX Il vitello si tenga vicino alla madre per gli primi cinque o sei giorni, e per ſtare caldo, e perchè possa a suo piacimento poppare: indi convien separarnelo, se pure vuolsi aver cura della madre, che il vitello farebbe divenire fiacca, se sempre le fosse a canto. E volendo quello fare ingrassare preſto, e divenire

pol-

polputo, gli si dieno giornalmente uova crude, latte bollito, e *mollica* di pane con sale, che sollecita l'appetito: dopo settimane quattro, o pure cinque siffatto vitello sarà squisito a mangiare. Nella Contea d'Essex in Inghilterra per avere vitelli molto ſtimati, e di carne molle, pingue, e bianchissima, fanno loro leccare certa creta, con cavare ad essi spesse volte il sangue. Que' vitelli dunque, che si vorranno vendere per lo macello, baſterà lasciarli poppare per giorni 30, o 40; ma quelli, che si vorranno allevare, fa d'uopo, che poppino mesi tre, quattro, o due per lo meno; con preferire per l'allevamento que', che saranno nati ne' mesi di Aprile, di Maggio, e di Giugno; non potendo que', che nascono più tardi, acquiſtare forze baſtevoli a reggere alle ingiurie del vegnente inverno, languendo di freddo, e morendo quasi tutti. Nello spoppare i vitelli si avvezzino a poco a poco al nuovo cibo, con dare ad essi buone erbe, o fieno; e dopo che cominciano a mangiare, si separino del tutto dalle madri, nè si permetta che si accoſtino più alle medesime, nè al pascolo, nè nella ſtalla. Nel primo inverno della loro età, ch'è il tempo più pericoloso della vita, si tenghino al caldo in una ſtalla ben chiusa, e fornita di buono ſtrame; nè si trascuri di accarezzarli spesso, di maneggiare loro le corna, e i piedi, per poterli a tempo

fer-

ferrare, perciocchè in tal modo riusciranno docili e mansueti.

§. XXXI Di tutti i vitelli d'una mandra, dopo che saranno essi giunti all'età di anni due e mezzo, o di tre; nel qual tempo cambiano le corna; i più bravi si lascino per tori, e tutti gli altri si faranno servire per l'aratro. Prima però di ferrarli, se il paese è montagnoso, o sassoso, e se si vogliono destinare al carro, e prima di sottoporli al giogo; si debbono castrare. L'Ab. *Rozier* dice, che all'età di anni due e mezzo, il vitello dee privarsi della facoltà di riprodursi, mediante la castratura. La quale, secondo lo stesso Autore, e secondo altri, si dee fare incidendo profondamente lo scroto dall'una, e dall'altra parte, con fare uscire un testicolo da ciascuna di siffatte aperture, tagliando il funicello, da cui pendono i testicoli: dopo l'operazione, che si vuole fare in tempo nè troppo caldo, nè troppo freddo; perciocchè il soverchio caldo cagionar potrebbe gangrena nella piaga, e l'eccessivo freddo potrebbe impedire la guarigion della medesima; si stropiccino le borse con la sugna, si tengano gli animali per più giorni a riposo, e si dia loro cibo migliore del solito. Bisogna poi cominciare a rendere il giovane bue domestico, e a sottoporlo al giogo negli anni due e mezzo, o pure ne' tre, uso facendo della pazienza, della dolcezza, e delle carezze.

Quin-

Quindi conviene ſtropicciarne il corpo, dargli di tempo in tempo orzo bollito, fave peſte, e cose simili mescolate con sale, ch'esso ama assai, legargli spesso le corna, imporgli il giogo, e fargli tirare l'aratro con altro bue della medesima ſtatura, e già disciplinato. Con queſto nuovo compagno si leghi insieme alla mangiatoja, e con esso si mandi al pascolo, acciocchè si conoscano, e si avvezzino ad avere comuni i movimenti: da principio non si faccia verun uso del pungolo, e dello ſtimolo, ma si accoſtumi ad ubbidire alla voce, facendolo lavorare a piccole riprese, e somminiſtrandogli alimento più abbondante che negli altri tempi. Se mai il novello bue si scovrisse impetuoso, se tirasse calcj, se scorneggiasse; il rimedio sarà di attaccarlo nella ſtalla, e di farlo digiunare per qualche giorno. A' bovi aratori nell'inverno si dia paglia, fieno, crusca, vena, rape, patate, lupini, e orzo seminati insieme, e falciati in erba: nella ſtate il panico e 'l frumentone falciati anche in erba, e in poca quantità foglie di frassino, di quercia, d'olmo ec., siccome pure il trifoglio, la veccia ec.: nella primavera poi le migliori erbe, che offre natura, o meglio l'arte, con badare che non passino a un tratto dal secco al verde, e dal verde al secco, ma a gradi. L'eccesso poi delle foglie del frassino ec., che i bovi amano molto, e che noi abbiam

biam detto di usarne parcamente, fa loro talvolta pisciare sangue. In oltre la lupinella, la luzerna, la sulla di Calabria, la fienarola ec. somministrano ottimo pascolo agli animali bovini; della cultura delle quali erbe pratensi abbiam ragionato altrove (*Tom. IV, c. 6.*) L'acqua chiara non manchi mai.

§. XXXII I tori e le vacche dopo gli anni nove, e i bovi dopo gli anni dieci, o undici cominciano a perdere le forze, e allora non sono atti ad altro, che ad essere ingrassati per lo macello. La vita di tali bestie comunemente arriva agli anni 14, o 15. Se i tori si castrano, come per lo più si pratica, impinguano assai. La carne della vacca è alquanto secca, e quella del toro castrato è più rossa, e più dura della carne bovina, avendo sempre un gusto spiacevole e forte. Benchè simili bestie si possano ingrassare d'ogni tempo; pure si suole preferire la state; perciocchè l'ingrassamento costa meno, e cominciando dal mese di Maggio, o di Giugno, si possono vendere impinguati nel finire di Ottobre. Durante il qual tempo si faccia mangiare loro cibi sugosi, mescolati con un poco di sale, che stuzzica l'appetito, togliendo l'umido dallo stomaco; si facciano bere sovente; rugumare a lor piacere; e dormire nella stalla ne' grandi calori. Un poco di esercizio contribuisce molto a rendere migliore la loro carne. Se poi si debbono in-

grassare ne' mesi d'inverno, il buon fieno con la paglia d'orzo, la farina di segale, e di altre biade, e la crusca impastate con acqua tiepida e con sale; non che le rape, le carote, le patate ec. formeranno il loro cibo. Se non mostrano appetito, si lavi loro la lingua con aceto misto con sale, gettando anche nella lor bocca un pugno di sale pesto. Essendo i tori, le vacche, e i bovi inclinati assai a leccarsi, e precisamente quando sono in pieno riposo; il che suol impedire l'ingrassamento di essi, togliendo con la lingua, e inghiottendo quantità grande di pelo; sostanza difficile a digerire; perciò si abbia cura a strofinare col loro sterco tutte quelle parti del corpo, dove giugner possono con la lingua. E si pratichi pur lo stesso co' vitelli, che s'impinguano per lo macello. Que' gomitoli di pelo, detti *egagropiles*, tormentano, e fanno dimagrare le bestie cornute. Io ho veduto degli *egagropiles*, datomi da' Macellai Napoletani, del peso di una libbra. Finalmente esse amano assai il vino, l'aceto, e 'l sale, e divorano con avidità un' insalata condita. Nelle Spagne per eccitare ne' vitelli appetito, e sete, fanno leccare ad essi pietre, dette *salegres*, che si trovano nelle miniere di salgemma: il qual sale, come s'è detto, giova anche moltissimo a' tori, alle vacche, e a' bovi.

§. XXXIII Venendo ora a' bufali, che non man-

mancano nel noſtro Regno, le buone razze di essi, ugualmente che quelle de' bovi, dipendono dalla scelta de' tori bufalini, e delle bufale. Il toro bufalino vuol essere forte, non corpacciuto, non pazzo, di buone spalle, e di collo grosso; e la bufala esser dee della miglior disposizione della specie. La monta si fa come quella degli animali bovini. Nel nudrirsi sono meno dilicati de' bovi, e amano il fango, e terreni sott'acqua. Si domano i piccoli bufali come i giovenchi; si mette loro alle narici un anello di ferro, mediante del quale, tirato col funicello dal bifolco, si fa girare la beſtia come si vuole; si attaccano all'aratro, al carro, e servono come i bovi. Di siffatti animali il latte, le interiora, e l'eſtremità, come i piedi, e la teſta sono buoni a mangiare; essendo la lor carne, che pur tra noi si mangia dalla plebe; ingrata al guſto. Per renderla poi meno cattiva, si mette la bufala nello ſteccato, e si fa ſtraziare da' grossi cani fino al sangue: il che dicesi da noi *la caccia della bufala*; e in ultimo si ammazza. I vitelli bufalini si possono mangiare senza nausea. Essi si caſtrano, perchè perdano la naturale lor ferocia. Cessano di essere atti alla propagazion della specie, come il beſtiame bovino, e allora i tori si caſtrano, e insiem con le bufale vecchie si fanno ingrassare per lo macello.

§. XXXIV Diremo ora qualche cosa in par-

ticolare del noſtro beſtiame tanto bovino, che bufalino. I migliori bovi del Regno sono que' della Basilicata, e specialmente que' del territorio di Avigliano, non molto lungi dalla Città di Potenza, paese mediterraneo, montagnoso, e freddo. Un pajo di essi, che sono lunghi, alti, ben formati, e bianchi come cigni; per l'aratro si vendono ducati 200, fino a ducati 220. Gli Aviglianesi, che sono i più esperti boari fra noi, usano la maggiore diligenza possibile nella scelta de' tori, e delle vacche. Di vitelli 10 de' più ben fatti, scartando ogni anno, ne approvano quattro o cinque per le razze; e fanno lo ſtesso per le vaccarelle. In secondo luogo si lodano i bovi leccesi, vendendosi due di essi ingrassati per lo macello fino a' ducati 170. Terzo que' de' due Principati, che coſtano per l'aratro ducati 100 fino a' 160. Quarto i pugliesi tanto della Puglia piana, che della *petrosa*, che si vendono da' duc. 100 fino a' 140; essendo di mezzana ſtatura, e forti. Quindi i calabresi, da' ducati 80 fino a' 120. Seſto gli abbruzzesi, da' ducati 60 fino a' 90. Le migliori *vitelle* da mangiare sono quelle di Sorrento nel Principato citra, che si fanno poppare sempre nella ſtalla, ove si tengono legate a corto con fune al collo, e con sarmenti al di sotto; e che talvolta giungono al peso di un cantajo e mezzo l'una, e allora si pagano da' macellaj fino a' du-

ducati 80; essendo il prezzo inferiore d'una vitella duc. 20. Un rotolo poi di simil carne, ch'è bianca, ed eccellente, si paga in Napoli carlini 3 fino a' 5. Le vitelle di *Roccadimezzo* negli Abbruzzi convengono nella qualità con quelle di Sorrento; ma il prezzo è inferiore, mancando coloro, che comprano. Di solo latte esse si cibano; e mangiando altro, i macellaj, che sono molto accorti, diminuiscono il prezzo nella compra. Se poi alle madri mancasse il latte, perciocchè si fanno poppare fino a' mesi 4; allora si danno alle medesime fave bollite, e ridotte come a pappa. Tutte le nostre monte sono *corridore*, cioè i maschj usano con le femmine, con le quali vivono insieme, sempre che loro torna a grado, e sempre che quelle non ricusano; e le sole giumente si fanno coprire *a mano*, dando ad esse lo ſtallone, come pure alle asine, ad arbitrio del giumentiere. In tutto il capo Sorrentino, come in Caſtellammare, in Vico Equense, in Massa, in Amalfi ec. dove le vitelle riescono ottime, come quelle di Sorrento; la monta delle vacche si fa *a mano*; e a coloro, che tengono tori, si pagano per ogni copula carlini 5. Nel solo territorio montagnoso della Città di Vico, che ha di circuito miglia 6, si alimentano vacche 300 in circa. E queſta induſtria si dovrebbe eſtendere in tutte le provincie del Regno. I boari però, i paſtori, e i capraj

non dormono affatto nelle monte *corridore*, e invigilano su le beſtie gravide, sul parto di esse ec. Nelle piccole masserie le vacche anche incinte si fanno leggiermente faticare, e a nulla s'adoperano nelle grosse mandre. Tra noi i vitelli, che servir debbono per l'aratro, quando sono d'un anno, e anche i tori, dopo di aver servito alla generazione; si *magliano*, e non si caſtrano; tirando prima loro la borsa, e poi legando con forza i teſticoli con i crini della ſteſſa lor coda, e così tenendoli fino a tanto che avranno essi teſticoli perduto ogni sentimento, per difetto di circolazione. Lo ſteſso si pratica con gli agnelli, e con i becchi. I bufali poi tanto da piccoli che da grandi si caſtrano; come si fa con i cavalli, con i porci, con i cani ec. A tutte le femmine de' noſtri animali, anche passata l'età della generazione, si dà il maschio, e così meglio ingrassano. E quanto al colore del beſtiame bovino, fra noi i bovi, le vacche, e i tori bianchi sono i più forti; e appresso i cinericj, chiamati *olivaſtri*, come si è detto sopra. I rossi, che sono ſtimati altrove, e in Sicilia; si tengono da' noſtri Magnati per sola grandezza, come dal Duca di Montelione, dal Principe di Bisignano, dal Principe di Strongoli ec.; valendo assai poco, ugualmente che i neri, e i pezzati, ec., per la fatica. Quanto a' noſtri bufali avvertiamo, che nella sola Piana d'Eboli

li se ne alimentano fino al numero di sei in sette mila; e in poca quantità ne' Mazzoni di Capua, nelle Calabrie, in Puglia, e nella Basilicata verso il mare Jonio. Questi animali, che costano da' ducati 70 fino a' ducati 90 il pajo, si fanno arare soltanto in Puglia, dove pure si cavalcano da' bifolchi, essendo mansueti; e altrove servono per tirare carri. Parleremo appresso dal latte delle vacche e delle bufale; ora quanto alla carne di dette bestie morticine, nelle nostre provincie si suole essa conservare per gli boari, ponendola prima entro a' tegami nel forno alquanto debole per farla rasciugare; poi mettendovi sopra picciola quantità di sale, con aceto; indi si pone di nuovo nel forno, e finalmente dopo che si è raffreddata, si lascia affumicare, e in ultimo si conserva in luogo asciutto. Prima di cucinarla si lava ben bene con acqua tiepida, e si fa bollire. Simil carne diseccata, si chiama da' nostri pastori *misisca*.

§. XXXV E per dire qualche cosa degli Antichi su di questo argomento, *Didimo* insegna, che i tori due mesi prima della copula, non si debbono mandare a' pascoli comuni con le vacche; ma sì bene si debbono nudrire con buon erba, e con fieno; il quale pascolo non bastando, si può dare ad essi *ceci*, o *orobo*, o pure orzo macerato. Di più scrive, che i tori prima degli anni 2 non sono idonei alla gene-

razione, nè più antichi di anni 12; con affermare lo ſteſso delle vacche. *Florentino* poi dice delle vacche, ch'esse quanto più sono gracili e secche, tanto meglio concepiscono; e perciò esorta a non farle empire di cibo per lo spazio di giorni 30 prima del congiugnimento. *Columella* (*Lib.* 6, *c.* 26) interdice la copritura a que'tori, che hanno meno di anni 4; e che oltrepassano i dodici; benchè *Ariſtotile* prima di lui (*de hiſt. an. l.* 8, *c.* 7) assegnasse a i tori per la copritura gli anni nove. In oltre *Columella* scrive, che un toro baſta per vacche 15; e che quando ha montato una giovenca, si può da certi segni comprendere qual sesso abbia generato; poichè scendendo dalla parte deſtra, è manifeſto, che ha generato un maschio; ed una femmina, scendendo dalla siniſtra. Ma queſta falsa oppinione sì de'Latini, che de'greci Georgici, è nata da un'altra ugualmente erronea, cioè, che il deſtro teſticolo, e l'ovaja deſtra delle femmine contengono i feti maschj; e che la natura ha deſtinato le parti siniſtre per contenere le femmine. *Ariſtotile* (*De gen. anim. l.* 4, *c.* 1) con buone ragioni abbatte oppinione siffatta. Di più lo ſteſso Autore insegna, che se la vacca ricusa il toro, o il toro la vacca, si ecciterà in loro la cupidigia, facendo che annasino l'odore delle parti genitali: il che si prescrive anche per gli cavalli. E scri-

ve

ve altresì, che ove i pascoli sono fertili, ogni anno si può allevare un vitello; e con l'intervallo di un anno, ove i pascoli scarseggiano, e quando le vacche lavorano. Finalmente alla vacca figliata, secondo il N. A. si dava anticamente del citìso verde, dell'orzo arroſtito, e dell'orobo macerato; e al tenero vitello del miglio arroſtito, macinato, e miſto col latte. *Ariſtotile* poi afferma (*ivi*, *c.* 6), che i bovi d'ordinario s'ingrassano co' fichi, coll'uva passa, e col vino.

CAPO VI

Del cavallo, dell'asino, e del mulo. Quali sieno i migliori animali di simili spezie nelle noſtre Provincie? Cosa mai gli Antichi ne oppinassero?

§. XXXVI. IL cavallo, che serve ugualmente in campagna, e nella città, in tempo di pace, e in tempo di guerra, e che docile al freno, e allo ſtimolo ubbidisce all'uomo meglio che tutti gli altri animali; dopo il bue aratore, esser debbe considerato dall'accorto Proprietario. Dalla scelta poi degli ſtalloni, e delle giumente deriva la buona o la cattiva specie di animali siffatti. Lo ſtallone vuol essere eletto con diligenza, e che sia bello, vigoroso, sano per tutto il corpo, non

ſtiz-

ſtizzoso, non reſtio, non moccioso, non bolſo, non lunatico, di buon paese, e di ottima razza. La sua ſtatura esser debbe di piedi quattro, e di pollici otto o dieci pe' cavalli da sella; e di piedi cinque per lo meno pe' cavalli da carrozza. Oltre una bellissima diſposizione in tutte le sue membra, e oltre al buon pelo, come negro di luſtrino, bel grigio, bajo, sauro, sauro dorato, con la ſtriscia di mulo ec. e con i crini, e con l'eſtremità nere; sbandendo dalle razze tutti i peli di colore scarico, e tutte l'eſtremità bianche; nello ſtallone sono richieſte agilità nelle mosse, sensibilità nella bocca, scioltezza nelle spalle, sicurezza nelle gambe, ed energia in tutto il corpo. In fatti non evvi animale, che con la generazione comunichi quasi tutte le sue qualità buone, e cattive, naturali, ed acquiſtate, come il cavallo. La giumenta poi, che concorre più dello ſtallone, nel temperamento, e nella ſtatura del parto; è necessario che anch'essa sia ben fatta, e di buona razza; e che abbia bel corpo, e buona groppa, e ventre lato e amplo per portare con comodità il poledro.

§. XXXVII Le cavalle per lo più vanno in amore di primavera, o sia dalla fine di Marzo per tutto il mese di Giugno; benchè il maggior caldo di esse non duri molto più di giorni 15, o 21; e allora conviene profittare di queſto tempo per farle coprire. Il più certo in-

indizio del calore di esse sono i frequenti nitriti, l'enfiagione della parte più bassa della vulva, e un certo liquor bianchiccio e viscoso, detto da' Greci *hippomanes*, che da quella tramandano. All'età di anni due, o di mesi 30, il cavallo è in istato di generare, e le cavalle, siccome tutte le altre femmine, il sono prima de' maschj; ma da siffatti cavalli giovani non provengono che poledri mal formati, o mal complessi. Anzi dagli stalloni di anni quattro, e di quattro e mezzo non si hanno che cavalli grossi, e da tirare; perciocchè per gli cavalli sottili si vogliono attendere gli anni sei; siccome per gli stalloni belli di Spagna, si aspettano gli anni sette. Le giumente aver possono un anno meno. Per l'accoppiamento de' cavalli regola generale esser debbe, che non si permetta ad essi il coito, se non quando il corpo ha acquistato maturità e fortezza, la quale non si ottiene, che dopo il cambiamento de' denti. Alcune razze di cavalli diventano forti e maturi assai tardi, compensando la debolezza della gioventù con una robusta vecchiaja. Tanto *Oppiano* (*Cyneg.* I, 200) osservò ne' cavalli della Cappadocia; *Nemesiano* (v. 280) in que' della Mauritania; e *Brugnone* in quelli del Limosino nella Francia. Prima di menare lo stallone (che si vuol nudrire sempre in istalla con paglia più che con fieno; e che si vuole intrattenere con un mo-

moderato esercizio fino al tempo della monta) alla cavalla, gioverà ſtregghiarlo per accrescerne maggiormente l'ardore; e si disponga altresì che la cavalla sia pulita, e sferrata ne' piedi di dietro, avendovene di quelle, che sono solletiche, e che tirano calcj all'avvicinarsi dello ſtallone. Un giumentiere tien la cavalla pel capeſtro, e due altri conducono lo ſtallone per le cavezzine: essendo dispoſto, si lasci coprire, e abbisognando di ajuto, sel dia, dirigendolo come conviene. Terminato che avrà l'atto generativo, non bisogna farglielo replicare; ma si conduca alla ſtalla, ove si lasci sino al posdomani. Benchè un ottimo ſtallone abbia forze baſtevoli per montare una volta per ciascun giorno de' mesi tre, che dura la monta; pure ciò non oſtante giova moltissimo il risparmiarlo, accordandogli una cavalla ogni due dì; e in tal modo ei perdendo meno, produrrà in maggior numero. Nella prima settimana dunque gli si condurranno successivamente quattro giumente diverse; e 'l giorno nono gli si rimenerà la prima, e così le altre fino a che saranno calde. Che se in alcune il calore sarà passato, se ne soſtituiranno delle nuove per farle coprire. E poichè trovansi parecchie, che ritengono la prima, la seconda, o la terza volta; così si calcola, che uno ſtallone ne' tre mesi acennati, può montare, giuſta la suddetta regola, cavalle 15, o 18; e generare

po-

poledri 10, o 12. Sonvi moltissimi, che lasciano lo ſtallone nel recinto scapolo con le giumente, permettendogli, che copra a suo talento: ma lo ſtallone in poche settimane si spossa più che in parecchi anni. E si dica lo ſtesso degli altri animali padri.

§. XXXVIII Il Conte di *Buffon* (*Storia naturale ec. T. VII, Nap.* 1773.) del cavallo parlando, e della necessità d'incrocicchiare le razze, per impedirne il tralignamento, dice che il prototipo del bello e del buono sembra essere diffuso per tutta la terra, e che in ogni clima ne risiede una porzione, la quale sempre degenera, ove non si riunisca ad un' altra porzione tolta di lontano. Così per avere buono frumento, e bei fiori ec. uopo è cambiarne i semi, nè mai gettarli in terra, donde sono usciti. In simil guisa per avere bei cavalli, e bravi cani ec. bisogna proccurare alle femmine del paese maschj ſtranieri, e vicendevolmente eſtranie femmine a' maschj della regione. Ove così non si pratichi, i grani, i fiori, gli animali degenerano, o piuttoſto prendono una sì gagliarda tinta del clima, che la materia viene a dominare su la forma, e pare, che la faccia imbaſtardire; l'impronta reſta, ma sfigurata in tutti i tratti, che non le sono essenziali: per l'opposito mescolando le razze, e massimamente rinnovandole per via di razze foreſtiere, sembra, che la forma si perfezioni,

e che

e che la natura si sollevi, con mettere fuori tutto ciò, ch'ella può produrre di meglio. Dunque, secondo questa dottrina, non solo a una cavalla troppo grossa daremo un cavallo sottile, e ben messo; ad una giumenta piccola un cavallo più alto di essa; e a una cavalla, che difetta nelle parti dinanzi, un cavallo di collo nobile, e di bella testa; ma bensì incrocicchieremo le razze, provvedendoci di bravi stalloni forestieri, cioè di clima o molto più freddo, o molto più caldo del nostro, senza fare mai accoppiare i cavalli e le cavalle derivati dalla medesima razza; come si pratica già da' più accorti padroni di animali. Il *Buffon*, che ha scritto in Francia, tra gli stalloni de' climi caldi nomina in primo luogo gli Arabi e i Barberi, e indi gli Spagnuoli e i Napoletani; e pe' climi freddi i Danesi, e poscia quelli di Holstein e di Frisia; e nelle nostre provincie ci potremo servire all'uopo degli stalloni Siciliani, e di que' della Toscana, e della Romagna, come alle volte si pratica; quantunque ottima cosa sia il fare uso degli stalloni nostrali, avvalendoci di que' degli Abbruzzi di clima freddo per le razze della Puglia, e della Provincia di Lecce di clima caldo; e vicendevolmente di que' di Puglia, e di Lecce per le razze degli Abbruzzi, e delle altre provincie montagnose e fredde. E si avverta quì, che gli Arabi, presso de' quali trovansi

vansi i migliori cavalli della terra, e che sono eccessivamente cari; fanno sempre coprire le loro giumente dagli ſtalloni della medesima qualità; e quando mancano ad essi ſtalloni nobili, ricorrono a' vicini, pagando qualche moneta d'argento per fare coprire le loro cavalle: Le minime giumente poi della prima classe nobile, ch' è quella degl' individui di razza antica, e pura d'amendue i lati; si valutano scudi 500, e ve n' ha parecchie, che si vendono scudi 1000. Il che dimoſtra, che con la diligenza, e con la vigilanza, che sia uguale, o vicina a quella degli Arabi, i quali vivono sempre insieme, di notte e di giorno co' loro cavalli, tenendoli nettissimi e pulitissimi; e dando ad essi in primavera soltanto erba molto alta, e per tutto il reſtante dell'anno orzo crivellato, e radissime volte paglia; si possono avere anche altrove dalle ſtesse razze cavalle e ſtalloni eccellenti, senza aver bisogno di farli venire da' paesi lontani.

§. XXXIX Le cavalle fecondate, dopo che il lor ventre comincia a rendersi grave, bisogna separarle dalle altre, per non ricevere danno co' calcj, e con urti. Il loro cibo in tale ſtato, in cui non debbono faticare che leggiermente, si riduca al buon fieno, e a farina d' orzo con acqua. Dopo mesi undici, e qualche giorno di gravidanza, esse partoriscono in piedi; quando che quasi tutte le altre beſtie si cori-

coricano. Nel parto naturale la testa è la prima, come in tutte le specie, che il poledro mette innanzi: se è mal situato, con la mano si rimetta nel suo sito; e se mai fosse morto si tiri fuora con corde, introducendo olio nella matrice, per facilitare il passaggio. Dopo giorni due dalla nascita, il poledro comincia ad avere sufficiente forza per potere camminare; e all'età di mesi sei, o di un anno, il pelo morbido e lungo del corpo va a cadere, e si manifesta il pelo di quel colore, che dee portare in tutta la vita. Il trifoglio, il buon fieno, e la farina di orzo, e anche di grano con acqua saranno l'alimento, al quale bisogna avvezzare la bestiola; e delle medesime sostanze si ciberà anche la giumenta, che allatta. All' età di mesi sei si spoppa il poledro pian piano, e insensibilmente, con diminuire il cibo alla madre, per farle deviare il latte; perciocchè facendolo per maggior tempo poppare, e' diverrebbe molle e debole. Di un anno poi, o di mesi 18 si toserà lor la coda, e i crini di dietro pulluleranno meglio, con venire più folti e più forti. Per rendere i cavalli tranquilli e docili, tanto nella China, che in Europa si sogliono castrare negli anni due, ed anche ne' tre, riprovando l' uso di castrarli d'un anno, o di mesi 18; perciocchè castrandoli tardi, serbano un poco più delle qualità proprie del sesso maschile; non s'ignorando, che siffatta

operazione toglie loro gran parte della forza, del brio, e del coraggio. Si legano all'animale le gambe con funi, e si tiene ben fermo nell' atto che l'operatore con un gammautte apre le borse, con trarre fuora i teſticoli, tagliando i vasi, che vi mettono capo, e i legamenti, che quelli soſtengono: la beſtia si rialza, e la piaga si va saldando. Si ha cura poi di bagnare il cavallo due volte il giorno, o di spruzzarlo spesso con acqua fresca, e di nudrirlo in queſto tempo con crusca ſtemperata in molt'acqua, a fine di rinfrescarlo. La caſtratura si vuol fare in primavera, o in autunno, opponendovisi del pari il gran calore, e 'l soverchio freddo. In quanto a' ferri, i poledri possono reſtare senza di essi sino agli anni tre, tempo, in cui si sogliono domare. Usano poi alcuni Proprietarj di fare coprire la cavalla dopo giorni nove che ha figliato, e ciò a fine di trarre tutto il prodotto possibile dalla propria razza. Ma dovendo la madre nudrire insieme il poledro già nato e 'l conceputo nel suo ventre, le sue forze reſtano divise; e i figliuoli malamente alimentati. Dunque tornerà più conto, per avere cavalli eccellenti, e per risparmiare le madri, a lasciare coprire le giumente ogni due anni. In tal modo, siccome gli ſtalloni sparagnati sono atti a generare fino agli anni venti, e anche di più: così le cavalle riserbate possono fare figlj sino agli anni quindi-

ci, e talvolta fino a' diciotto. I cavalli sogliono vivere anni 25, o 30.

§. XL Prima di domare i poledri, bisogna ſtabilire l'uso, a cui si vogliono deſtinare. Il cavallo per tirare carri, o per l'aratro esser dee grosso e robuſto. Per viaggiare ottimi sono i cavalli lunghi, leggieri, e tolleranti. Per la sella il cavallo vuol essere di mediocre ſtatura, snello, d'un passo sicuro e nobile, d'indole generosa, e ubbidiente. In ultimo per la carrozza si richieggono cavalli ben fatti, con chioma, e con coda folta e lunga, che abbiano grassa la bocca, e mordente il freno, corto il passo, continuo, e saltellante, e una certa inquietitudine anche nello ſtare fermi. Si domano poi, addossando loro da principio una sella leggiera, e comoda, con lasciarli così sellati per ore due, o tre il giorno, e avvezzandoli a ricevere una briglia in bocca, e a lasciarsi alzare i piedi: indi si faranno trottare sopra un piano, e nel medesimo sito un uomo monterà il poledro, e discenderà, senza farlo camminare fino a tanto che non abbia anni quattro; nel qual tempo solamente esso ha forze baſtevoli da reggere al peso del cavalcante. Il morso e lo sprone sono i due mezzi per rendere i cavalli ubbidienti al comando; e alla bocca di essi, ch'è sensitiva al sommo, dobbiam indirizzarci, per fare loro sentire i segni della noſtra volontà. Il cavallo da carrozza si ac-

accoſtumerà al fornimento, e si attaccherà a quella con un altro cavallo già formato; e si praticherà lo ſteſso con i cavalli grossi e da lavoro. I cavalli da sella poi s' iſtruiranno nel trotto, nel passo, e nel galoppo; delle quali andature parleremo appresso più diſtintamente, siccome anche delle perfezioni, e delle imperfezioni d' un cavallo. La dolcezza, la pazienza, la continuità, il tempo, e quando occorre, le ſtaffilate; sono i mezzi da domare i cavalli, i quali, dovendo servire nella Città, uopo è, che si mandino alle scuole più lodate di scozzonare. In Napoli ve ne sono delle ottime.

§. XLI Prima di dire de' varj andamenti d'un cavallo ben iſtruito, giova sapere i difetti, che sogliono aver luogo nel medesimo, affinchè nella compra non si erri per mancanza di cognizioni. E cominciando dalle orecchie, il buon cavallo nel camminare dee portare innanzi le punte delle orecchie; perciocchè portandole basse è indizio che l' animale è defaticato; e portandone una innanzi e l'altra indietro alternamente, è segno che il cavallo è collerico, e maligno. I cavalli, che hanno gli occhj per difetto incavati, o pure un occhio più piccolo dell'altro, hanno per lo più viſta cattiva; perciocchè i cavalli giovani generati dagli ſtalloni vecchj, hanno, come i padri, le fossette sfondate. Del pari se

la cornea dell' occhio apparisce doppia, o di cattivo colore: se la pupilla è piccola, lunga, e ſtretta, o attorniata d' un cerchio bianco; o se vi si osserva un color turchino verdiccio, l' occhio non è buono, e la viſta è torbida. Quelli, la cui bocca è secca, o fresca, e che sotto alla briglia cacciano fuori spuma, non sono di molto buon temperamento, siccome que', che hanno la bocca grassa, o tiepida. Il buon cavallo aver dee la teſta secca e sottile, e di giuſta lunghezza; le orecchie piccole, vicine, ritte, e ben piantate su l' alto del capo; la fronte ſtretta, e alquanto convessa, e le fossette ripiene; gli occhj chiari, vivi, pieni di fuoco, e convenevolmente grandi, con la pupilla anche grande, e con le palpebre sottili; il naso poco inarcato, col tramezzo sottile, e con le narici ben aperte; la bocca mediocremente spaccata, e le labbra sciolte. La parte superiore del collo, dond' esce la chioma, dee alzarsi in linea diritta nell' uscire dalla giuntura della spalla, e dee formare in seguito una regolare curvità, avvicinandosi alla teſta; e nell' atto ſtesso la parte inferiore di detto collo non dee formare alcuna incurvazione. Le spalle del cavallo da sella esser debbono piatte, mobili, e poco caricate; e per lo contrario quelle del cavallo da carrozza, grosse, rotonde, e carnute. Il petto del primo non dee essere troppo avan-

za-

zato, nè le gambe dinanzi ritirate in dietro; perciocchè in tal caso egli è soggetto ad appoggiarsi sopra la mano nell'atto, che galoppa, ed altresì ad inciampare, e a cadere: le sue gambe debbono corrispondere alla ſtatura; e se quelle dinanzi sono troppo lunghe, e' non vuol dirsi abbaſtanza fermo, e sicuro su' piedi; o pure se sono soverchio corte, rendesi l'animale pesante alla mano. In oltre il buon cavallo aver dee il dosso uguale, unito, e insensibilmente arcato, i fianchi pieni, e corti, rotonda la groppa, il tronco della coda fermo e doppio, le cosce grosse e carnute, il ginocchio rotondo davanti, il garretto ampio ed incavato, gli ſtinchi larghi da' lati, e sottili dinanzi, la barbetta poco folta, la corona non molto innalzata, l'unghia nera, lucente, e unita, i talloni larghi, la forcella minuta e secca, e la suola concava e grossa. Ecco i segni, che gli accorti compratori di cavalli, sogliono tenere presenti fra gli altri moltissimi, in queſta materia: *orecchie di lepre*; *narici di bue*; *petto*, *e crini di Donna*, ec.

§. XLII Veniamo ora a' movimenti del cavallo, da' quali si può anche dedurre l'indole del medesimo. La più naturale andatura del cavallo si è il *trotto*: in esso moto si diſtinguono due tempi, e uno spazio; perciocchè il piè diritto davanti, e 'l siniſtro di dietro a un tempo toccano la terra, e in seguito a

un tempo ſteſso il piè ſiniſtro davanti, e 'l deſtro di dietro; così che le gambe, che si muovono insieme sono oppoſte in linea diagonale. Nel *passo* poi, ch'è un moto più dolce per chi cavalca, si contano quattro tempi, e tre intervalli: il piè anteriore diritto è il primo che tocca la terra, il secondo si è il siniſtro poſteriore, il terzo il siniſtro anteriore, e l'ultimo il diritto poſteriore: il primo e l'ultimo degl'intervalli sono maggiori di quello di mezzo. Nel *galoppo*, che anch'è un movimento dolce per lo cavalcante, si trovano per lo più tre tempi, e due spazj: il piè siniſtro di dietro, ch'è il primo a toccare la terra, forma il primo tempo; appresso la gamba diritta davanti s'alza unitamente alla siniſtra davanti, e ricade al medesimo tempo; e in fine la gamba diritta davanti alzatasi un momento dopo la siniſtra davanti, la diritta di dietro si pone a terra l'ultima; il che segna il terzo tempo: per la qual cosa nel moto del galoppo havvi un iſtante, in cui le quattro gambe dell'animale si trovano in aria tutte a un medesimo tempo, e tutti insieme veggonsi i quattro ferri del cavallo. Dunque nel passo i piedi del cavallo vanno quasi radendo la terra, e le sue gambe si alzano poco: nel trotto le gambe si alzano più, e i piedi veggonsi ſtaccati affatto dalla terra; e nel galoppo le gambe levansi più in alto, e i piedi

di sembra che saltellino su la terra. Perchè il passo sia buono, vuol essere spedito, leggiero, dolce, e sicuro; il trotto debb' essere fermo, pronto, ed ugualmente sostenuto; e 'l galoppo spedito e rapido. Si avverta a non fare prendere a' cavalli il passo, e 'l galoppo a sinistra, essendo ciò difetto. Evvi un' altra andatura, che alcuni cavalli per istinto hanno, e dicesi *ambio*: per mezzo di esso il piè dell' animale va rasente terra anche più che nel passo, e ciascheduna mossa è assai più lunga. Nell' ambio si contano, come nel trotto, due tempi: il primo è quello delle due gambe d' avanti e di dietro dello stesso lato, che si muovono insieme, e 'l secondo è quello delle altre due gambe del lato opposto. Ognun vede che quest' andamento è faticosissimo pel cavallo, al quale non gli si dee fare prendere; perciocchè i due lati del corpo mancano alternamente d' appoggio, e nè evvi punto di reciproco equilibrio. Rimangono due altre andature molto più difettose dell' ambio, e che diconsi pure *andature rotte*, e sono il *trapasso* e 'l *traino*. Nella prima (che partecipa del passo e dell' ambio, e anche nella seconda, che ha un poco del trotto e del galoppo) danno ordinariamente i cavalli defaticati, e deboli di reni, i quali sotto a un grave carico, in vece di trottare, cominciano per debolezza ad andare di trapasso; ed altri, che trovansi spos-

sati, punti a galoppare, camminano di traino. In genere parlando, se il cavallo nel muoversi, e nell'alzare una gamba, la testa riceve da questo moto qualche impressione, è segno che l'altra gamba è insufficiente a sostenere da se sola tutto il peso del corpo: il quale difetto si vuol dire grande, non altrimenti che quello di portare il piede in fuori, o in dentro. E' anche segno di debolezza nel cavallo l'appoggiare sul tallone; e se appoggia su la punta del piede, è una positura faticosa e violenta, a cui l'animale non può reggere lungo tempo.

CAPO VII

Continuazione dello stesso argomento.

§. XLII I Naturalisti de' cavalli trattando, per la sella preferiscono a tutti gli altri i cavalli *arabi*, che sono di giusta statura, ben fatti, non grassi, ma coraggiosi, e instancabili al corso. A Moca si vendono talora zecchini 300, o 400 l'uno; e 'l venditore presenta a colui, che compra non solo la fede sottoscritta da' testimonj, e suggellata dinanzi il Segretario dell' Emir, o di altra persona pubblica, in cui è divisato il nome dello stallone e della giumenta, ed esposta tutta la loro generazione; ma altresì l'attestato del giorno della nascita del cavallo. Gli Arabi, che

sono

sono compagni indivisibili de' loro cavalli, i quali per contraccambio ne sentono i pensieri, non che la voce; avvezzano quelli dall'infanzia al digiuno, ed esempio degli antichi Sarmati, acciocchè possano all'uopo correre ben miglia 90 senza mai fermarsi. In secondo luogo si lodano i *barberi* più piccoli degli arabi, di collo lungo, dilicato, e poco carico di crini, ma di molta velocità nel corso, e di gran nerbo. Hanno essi bisogno di cultura, e di esercizio; perciocchè si mostrano alquanto negligenti nell'andatura. Si giudica, che tra' barberi i migliori sieno que' del regno di Marocco; indi que' della Mauritania, della Persia, dell'Armenia, e della Turchia: i quali cavalli turcheschi sono molto faticatori, e di gran lena, benchè abbiano d'ordinario gambe troppo sottili, il corpo lungo, e 'l collo sfilato. Della stessa origine si vuole che sieno i cavalli ungari, e gli schiavoni. Nell'Arabia, e nella Persia, e in parecchj altri luoghi d'oriente non v'è l'uso di castrare i cavalli; siccome generalmente si pratica nell'Europa, e nella China. Vengono i cavalli *spagnuoli*, che dopo i barberi tengono il secondo luogo: hanno essi capo un pò grosso, il collo lungo e polputo con molti crini, orecchie lunghe, ma ben situate, occhj pieni di fuoco; petto largo, fianchi piani e grandi, gambe belle, e senza pelo, groppa rotonda, e l'aria

nobile

nobile e superba. Succedono i cavalli *napoletani*, che tutti i Naturalisti forestieri confessano di essere ben fatti, di fastoso andamento, ed ottimi per comparsa; quantunque affermino nel tempo stesso, copiandosi l'un l'altro; che sieno indocili, e ardui per l'addestramento. Secondo la sperienza, che io ho, e secondo che ho inteso dagli altri, all'in fuora de' cavalli calabresi, che alle volte si scorgono caparbj e manchevoli, tutti gli altri sono docili e disciplinabili, e senza difetto. In Napoli, in tempo della maggior calca, non si è mai udito, che un nostro cavallo abbia mancato. Sono poi molto lodati i cavalli *inglesi*, che nella struttura rassomigliano molto agli arabi, e a' barberi, da' quali discendono; e che si osservano forti, vigorosi, arditi, capaci di reggere a grandi fatiche, eccellenti per la caccia, e per lo corso. L'unico difetto di essi si è quello della durezza, e della poca scioltezza nelle spalle. E quanto alla forza si è veduto sovente nella piazza di Londra un sol cavallo tirare libbre 6000 di peso; e quanto alla celerità assicura il *Pennant* di avere veduto correre un cavallo inglese piedi 82 e mezzo di spazio in un minuto secondo. Gl' Inglesi per avere la razza de' cavalli *corridori*, si sono provveduti degli stalloni arabi. Di più incrocicchiando le razze delle specie più forti, hanno avuto i cavalli *cacciatori*, che, benchè

avessero corpo più grande de' *corridori*, pure essi sono più leggieri de' primi. Di questi secondi, che sono moltiplicati assai, si avvalgano anche per le carrozze, e per le vetture pubbliche. In fine i cavalli *danesi* grossi nel collo, e pieni nelle spalle, che hanno ciò non ostante buon'andatura; sono ottimi, in genere parlando, per la guerra e per comparsa; e i cavalli *olandesi*, grossi di testa, e di piedi piatti, sono eccellenti per carrozze, e di essi i Francesi d' ordinario si servono: i migliori vengono dalla provincia di Frisia; e trovansi anche degli ottimi ne' paesi di Julies e di Bergues. Gli alimenti poi adattati al cavallo sono il fieno, la vena, la crusca, l'orzo tanto in erba, che secco, la medica, il trifoglio, la gramigna ec.

§. XLIV L'asino serve principalmente per le piccole some dalla città al podere, e dal podere alla città; potendo anche nelle terre leggieri tirare l'aratro. L'asino stallone si vuole scegliere tra i più grandi, e i più forti della sua specie; ed è necessario, per la migliore produzione, che abbia anni tre almeno, e che non oltrepassi i dieci; che abbia le gambe alte, la testa leggiera ed elevata, gli occhj vivaci, il collo un poco lungo, il petto largo, la groppa piatta, la coda corta, e 'l pelo lustro, e dolce al tatto. L'asina, che pure dee essere ben fatta, pulita, e di ventre amplo,

va

va comunemente in amore nel mese di Maggio, o di Giugno. La monta si fa come quella delle cavalle. E poichè l'asina rigetta sovente al di fuori il liquor seminale, che riceve nel congiugnimento; perciò bisogna subito dopo consumato l'atto, toglierle la sensazion del piacere, fruſtandola, e facendola correre. Quando è pregna, cessa l'ardenza amorosa: nel mese decimo il latte si manifeſta nelle poppe; e partorisce nel dodicesimo. Giorni sette dopo il parto, il calore si rinnova, e l'asina è in iſtato di ricevere il maschio. L'asinello si può slattare ne' mesi cinque, o sei: il che dee assolutamente farsi, quando la madre sia pregna, acciocchè ella possa alimentare meglio il feto. Per l'asina *figliata*, o per lo piccino servir possono di nudrimento l'erba fresca, come la luzerna ec., la crusca, l'orzo franto, e 'l buon fieno. Per l'asino poi tutto è sufficiente, la paglia, il fieno, i cardi, le foglie de' cespuglj ec., essendo per esso un cibo molto gradito, e soſtanzioso la crusca e la farina sciolte nell'acqua. Gli asini, che sono originarj de' paesi caldi, patiscono molto nelle regioni fredde, nelle quali degenerano, e poco producono. Essi sono fortissimi sino all'età di anni 14 e 15; ma di rado giungono per l'eccessiva fatica, e per gli mali trattamenti, agli anni 25, e 30, che sarebbe il termine della lor vita. Il voltolarsi spesso, che simili beſtie fan-

fanno, pare, che con ciò rimproverino al padrone la nulla cura, che di essi si prende; perciocchè noi non pensiamo mai a ſtregghiarli.

§. XLV Il mulo è generato ordinariamente da un asino ſtallone e da una cavalla, e allora appellasi da noi *mulo verace*. Dicesi poi mulo *bardotto*, quello, che viene procreato da un cavallo e da un'asina: il quale, prendendo come tutti gli altri animali, dalla madre la ſtatura e l'indole, è più piccolo e meno buono del mulo verace. I muli, che si conservano in ogni sorta di climi, vivendo più ne' paesi freddi che ne' caldi; prendono dall'asino la salute, la bontà de' piedi, e la sicurezza delle gambe: sono fortissimi, portando pesi maggiori di quelli, che portare sogliono i cavalli; e possono anche servire alla sella, essendo il loro passo dolce e comodo, e con vantaggio essere impiegati ne' lavori della campagna. Secondo *Omero* (*Iliad. l.* 10 *v.* 351), i Greci facevano la prima aratura co' bovi, e la seconda con le mule, che sono più leggiere, e più acconce de' bovi a ſimile operazione. Una mula si dice buona, quando ha il corpo grasso e rotondo, la teſta piccola e asciutta, il collo lungo e inarcato, il petto amplo, la groppa colma e larga, i piedi piccioli, e le gambe minute, e secche. Il mulo per lo contrario aver debbe le gambe un poco grosse e rotonde, il corpo ſtretto, e la grop-

groppa pendente verso la coda. Essi sono più forti, più agili, e più longevi delle mule, le quali per l'opposito sono più facili a domarsi, e vanno anche bene sotto alle carrozze. Dicono che per togliere a siffatti animali il vizio di essere lunatici, convenga fare loro bevere sovente del vino. Per ottenere buona razza di muli veraci, bisogna correggere l'iniqua mente, o sia la malignità o pure oftinazion naturale dell'asino ftallone, con la scelta delle cavalle, ch'esser debbono di buona indole; e che abbiano compiti gli anni dieci. Nella monta, la cavalla si tien ferma, e l'asino si situa in terreno elevato, e, occorrendo, si ajuti. Le ottime cavalle spagnuole coperte da asini grossi, producono muli superbi, come montagne. Il muletto, che nel succhiare latte, suole cagionare gran dolore alle mammelle della madre, verso l'età di mesi sei o si metta a poppare altra giumenta, o si divezzi dal latte, dandogli cibo come a'poledri. E' noto che i muli, che si vogliono nudrire di buona paglia, e di orzo; hanno spesso generato ne'paesi caldi, e talora anche ne'climi temperati, accoppiandosi con le giumente; ed esempj non mancano di mule figliate per copula de'cavalli, e degli asini. E senza andare tanto lungi, io vidi nel mese di Maggio del 1794 in fiera di Foggia due bellissime mule gravide di cavallo. *Columella* (*l. 6 c. 37*) dice, che le mule non solo

solo vengono generate dalle cavalle e dall' asino; ma bensì dall'asina e dal cavallo; come pure dall'*onagro* e dalla giumenta. Di più ricorda diversi Autori, come *Dionisio*, *M. Varrone*, e *Magone* Cartaginese, i quali scrissero, che il parto delle mule non si abbia altrimenti per prodigioso nell'Affrica, dove la figliatura di esse è sì familiare, come fra Noi quella delle giumente. Quanto poi alle bestie finora descritte corre tra' nostri villani il seguente proverbio: *cavallo per camminare, asino per bestemmiare, e mulo per caricare.*

§. XLVI Senza dir nulla de' belli asini maltesi, chiamati *giannetti*, delle brave mule siciliane, e degli ottimi cavalli pur di Sicilia, vendendosi un poledro fino a ducati 150; de' cavalli delle nostre provincie ragionare volendo, metterem quì appresso una tavola, dalla quale ordinatamente si rileva la bontà de' medesimi, non chè il maggiore prezzo, al quale suole ascendere nella compra ciascun poledro.

TAVOLA

1 cav. calabresi duc.	80
2 cav. leccesi duc.	90
3 cav. salernetani duc.	60
4 cav. di Basilicata duc.	70
5 cav. abbruzzesi duc.	70
6 cav. pugliesi grandi duc.	90
7 cav. capuani grandissimi duc.	75

Si avverta che anche i noſtri ſtalloni vengono richieſti da' foraſtieri, vendendosi uno di essi fino a duc. 300. Nelle razze del RE poi le giumente si fanno coprire ogni due anni, acciocchè il poledro sia meglio nutrito. E quanto alle qualità de' noſtri cavalli, che dal colore del pelo si possono dedurre; lo ſtorno è il più forte, e anche il bajo; e per lo contrario i bianchini e i perlini sono i più deboli; il morello fino è il più spiritoso e 'l più sensitivo, perchè sanguigno; e il meno sensitivo è il paglino; i cavalli poi di color d' isabella, e di color perlino sono i più galanti. Anche i cavalli vivono soggetti alle mode. Gli ſtorni, che prima erano cotanto reputati, furono poſti in disuso da' morelli. I morelli fini ebbero anch' essi tutto il loro pregio fino agli anni a dietro. Ora si ſtimano, e sono in moda i baj, i carmosini, gl' isabella, i teſta di moro, i sauri, che si fanno venire dall' Albania, e anche pochi morelli. Una sol cosa debbo avvertire quì a' noſtri cavalieri, e si è, di non seguire troppo in materia di cavalli le mode foreſtiere, sfigurando i noſtri cavalli, con impiccolir loro le orecchie, e con tagliare ad essi la coda, fatte dalla natura per cacciare via le mosche, ed altri cotali moleſtissimi insetti, de' quali il noſtro paese abbonda. *Oh sanctas gentes!* Gl' Inglesi scortano le orecchie a' loro cavalli, perchè sono lunghe, e tagliano ad essi la coda,

per-

perchè ha pochi crini. Tra' migliori asini del noſtro Regno si contano 1 que' di Martina nella provincia di Lecce, vendendosi un asino ſtallone fino a' ducati 500; 2 gli asini pugliesi, 3 i sarnesi nel Principato citra; essendo tutti gli altri comuni. L'asino ſtallone si dice ottimo allora che monta *alla cavallina*, cioè senz'ajuto, e senz'inganno dell'asina, che si suole presentare al medesimo. Finalmente il paese di Martina in primo luogo è la patria de' più bravi muli delle noſtre provincie, pagandosi una mula fino a duc. 200; e in secondo luogo si lodano le calabresi di mezzana ſtatura, ma di grandissimo valore: tutte le altre noſtre mule sono comuni. E per chi desiderasse maggiori cognizioni su l'argomento de' cavalli in particolare, potrà recarsi in mano fra le altre Opere, quella dell'illuſtre noſtro Cavaliere Napoletano, *Pasquale Caracciolo*, intitolata: *La gloria del Cavallo*, divisa in Libri X, ſtampata prima dal *Giolito*, e poi riſtampata nel 1589, e nel 1608; come pure quella del Conte *Francesco Bonsi*, col titolo: *Regole per conoscere perfettamente le bellezze, e i difetti de' cavalli*, Rimino 1802; non che in ultimo gli *Elementi dell' Arte Veterinaria* del Sig. *Bourgelat*, tradotti dal francese, e inseriti nelle Opere sue Veterinarie, impresse in Belluno nel 1776: ne' quali Elementi dell'eſterna conformazione, e della scelta si tratta de'

cavalli. E per fare cosa grata a' miei Lettori, ho pensato di mettere quì appresso le seguenti

BREVI INSTRUZIONI

Per migliorare le razze de' cavalli, e per ben ammaestrare i poledri.

Traduzione dall'Inglese del Cav. VINCENZO MARULLI de' Duchi d' Ascoli.

ARTICOLO I. *Nozioni, che riguardano la bellezza, e la bontà del cavallo.*

UN cavallo per dirsi bello dee avere le seguenti fattezze: testa stretta, e non troppo lunga: orecchie non molto distanti fra loro, picciole, dritte, immobili, sottili, e ben situate in cima della testa: fronte stretta, convessa alquanto, e senza cavità: palpebre fine: occhj chiari, vivaci, piuttosto grandi, ed in fuori; e la pupilla larga: mascella inferiore picciola: naso alquanto aquilino: narici larghe, ed aperte; e la divisione fra di esse picciola: labbra picciole: bocca di moderata larghezza: spalle piatte, non polpute, ed agili: schiena alquanto concava nella lunghezza sua; di larghezza eguale da' due lati; e la spina del dorso senza denti: fianchi pieni e brevi: groppa rotonda, e polposa: anche ben coverte di pe-

li:

li: il torso della coda doppio: le cosce, e la parte superiore delle gambe polpose: il ginocchio tondo d'avanti: la parte tra 'l ginocchio, e la giuntura inferiore rotondata, e larga; ed il nervo, sotto di essa, bene staccato: la giuntura vicina al piede picciola: il garetto non molto coverto di peli: la parte immediata sul piede piuttosto larga, e di mediocre altezza: la corona sopra l'unghia alquanto elevata: l'unghia nera, liscia, rilucente, ed alta: i calcagni rotondi, voti, e proporzionatamente alti: e la suola del piede doppia, e vota.

L'occhio del cavallo, per essere sano, dee avere tre macchie, o due, a color di fuliggine, nella cornea, al di sopra della pupilla. Per vedere queste macchie, la cornea dee essere chiara, retta, e trasparente; s'essa comparisce densa, o di cattivo colore, l'occhio non è buono. Una pupilla picciola, lunga, e dritta, circondata da un cerchio bianco è di cattivo segno; la pupilla di color verdazzurro è pessima.

Si può giudicare dell'indole del cavallo dalle sue orecchie. Quando cammina dee esso portare in avanti le punte delle orecchie. Un cavallo di poco brio porta le orecchie basse. I cavalli di mala indole portano alternativamente un orecchio avanti, e l'altro dietro.

I cavalli, che hanno gli occhj affondati nella testa, o l'uno più piccolo dell'altro, hanno

cattiva vista. Que', che hanno la bocca secca, non sono di così buona salute, come quelli, che l'hanno spumosa.

Un cavallo da sella non dee avere il corpo troppo pendente in avanti; perchè ciò lo renderebbe pesante al galoppo, e soggetto ad inciampare. Le gambe debbono essere lunghe in proporzione dell'altezza: le gambe troppo lunghe rendono il cavallo debole; e troppo corte lo rendono pesante. Le giumente sogliono avere le gambe corte. I cavalli interi hanno le gambe più doppie, che le giumente, ed i castrati.

I cavalli lunghi di schiena sono migliori per la sella; perchè in essi l'uomo viene a stare nel centro più lontano da' punti del moto; cioè dalle spalle, e dalle anche. I cavalli di corta schiena non solo fanno saltare molto il cavalcatore; ma i loro piè di dietro arrivano, nel muoversi, là dove stavano fermi i piedi d'avanti: il che talvolta fa inciampare il cavallo (a).

AR-

(a) *I cavalli, che nascono ne' climi caldi sogliono avere le spalle difettose, perchè troppo piccole, e vicine l'una all'altra. I cavalli de' paesi freddi sogliono al contrario averle troppo grossolane.*

ARTICOLO II. *Nozioni, che riguardano l'età del cavallo.*

La vita del cavallo giugne a venticinque anni, o a poco più. Le cavalle sono prolifiche sino a' quattordici, o a' quindici anni; poche sino a' diciotto: la loro gravidanza dura undici mesi, ed alcuni giorni.

Il cavallo giugne alla sua perfetta crescenza in quattro anni. I più robusti crescono in minor tempo, che i deboli.

L'età del cavallo si conosce da' denti; esso ne ha quaranta; ma i denti *molari* non servono a indicare l'età, bensì i denti d'avanti. I dodici denti d'avanti, sei di sopra, e sei di sotto, compariscono quindici giorni dopo la nascita del cavallo; esso li muta in varj tempi. A' due anni e mezzo cadono i quattro denti d'avanti, due di sopra, e due di sotto. A' tre anni, e mezzo ne cadono quattro, ne' due lati de' primi, che sono già rinati. A' quattro anni e mezzo, o circa questo tempo, ne cadono altri quattro al lato de' secondi rimpiazzati. Gli ultimi quattro, de' dodici denti, non crescono così presto, come i primi otto; e servono a indicare l'età de' cavalli; essi hanno un incavo, o sia voto, ed un segno nero nel voto stesso. Tra gli anni quattro e mezzo, e cinque, questi denti spuntano appena dalle gen-

give, e l'incavo si distingue chiaramente. A' sei anni e mezzo l'incavo va riempiendosi, ed il segno nero diventa più stretto, e così continua sino a'sette anni e mezzo, o agli otto: giacchè allora l'incavo, o sia voto del dente è del tutto riempito, ed il segno nero non apparisce più.

Dopo gli otto anni dobbiam ricorrere alle zanne per conoscere l'età del cavallo. Sono queste quattro denti, al lato de'dodici di mezzo già descritti. Esse non sono precedute da altre, che cadano. Quelle della mascella inferiore nascono le prime, a'tre anni e mezzo, e quelle della superiore circa i quattro anni. Sino all'età di sei anni sono aguzze. A' dieci anni le zanne superiori appariscono usate, ottuse, e lunghe, perchè la gengiva è alquanto consumata.

Da dieci anni in poj appena v'ha alcun modo di conoscere l'età de'cavalli, se non che alcuni peli delle loro ciglia cominciano ad incanutire a'tredici, o a'quattordici anni: ma ciò avviene a'figlj de'cavalli vecchj ne' dieci anni. Con minor certezza si può conoscere l'età de'cavalli da'solchi nel palato, che si vanno appianando con l'età.

ARTICOLO III. *Cure d'aversi, perchè i poledri nascano belli, e del mantello, che si desidera.*

E' meglio tenere le razze de' cavalli in paese secco, con pascolo leggiero, che in luogo umido, con pascolo grasso.

La cosa più essenziale, per avere poledri belli, grandi, e di un tal determinato mantello, è la scelta de' padri, e delle madri; e tanto mêglio sarà, se non solo questi genitori sieno belli, ma che i genitori loro sieno stati belli anche, e senza difetto: perchè da' piccoli non avrete mai cavalli grandi, da' brutti, o da' difettosi non nasceranno mai poledri perfetti; ed i baj non nasceranno mai dagli storni.

E' cosa anche sperimentata, che per avere bei cavalli, e vivaci, sia meglio prendere gli stalloni da altra razza, e non dalla propria.

Se alcuno volesse avere cavalli pezzati, faccia accoppiare un cavallo storno con una giumenta baja, o morella, o al contrario un cavallo bajo con una giumenta storna.

Non sarà inutile osservare, che il cavallo per la formazione de' suoi denti incisivi tagli l'erba corta, anzi vada scegliendo la più tenera, lasciando crescere gli sterpi, e l'erbe maggiori: il bove al contrario si contenta dell'erba più dura, lasciando la più fina. Quindi i pa-

scoli, ne' quali ſtanno i cavalli, diventano, dopo alcuni anni, cattivi, e quelli ne' quali ſtanno le vaccine, migliorano.

ARTICOLO IV. *Metodo di allevare i poledri.*

Convien togliere il latte a poledri alla loro età di cinque, di sei, o al più di sette mesi: giacchè per esperienza è conosciuto, che i poledri, i quali succhiano più lungo tempo, diventano più grassi, ma di minor valore.

Tolti che sieno al latte, si menino i poledri alla ſtalla; la quale non sia troppo calda, affinchè non si rendano soverchiamente dilicati. Si facciano loro spesso nuove lettiere di paglia, e si tengano netti, ſtropicciandoli dolcemente con della paglia. Ma non sieno legati o ſtrigliati, sinchè sieno di due anni e mezzo, o di tre; essendo la loro pelle troppo tenera, per poterlo soffrire. Si badi pure che la mangiatoja nella ſtalla non sia troppo alta; il che potrebbe accoſtumare il cavallo a tenere la teſta in una situazione non bene apparente.

Tolto a' poledri il latte, si dia loro la crusca due volte al giorno, e poco fieno; aumentandone la quantità, come nell' età avvanzano. Quando essi hanno dimenticato il latte, e la madre, si menino al pascolo, ma nel buon tempo, quando il giorno sia non troppo freddo, o piovoso. Però ne' giorni belli, un' ora prima

ma di menarli alla paſtura, si dia loro la crusca, e si facciano bere. Così passino il primo inverno.

Nel seguente maggio si cominci non solo, a condurgli all'erba ogni dì, ma si lascino giacere ne' campi tutta l'estate sino alla fine di ottobre: si abbia cura però, ch'essi non mangino il gualme, o sia quell'erba tenera, che nasce dopo la segatura del fieno; perchè ciò li disgusterebbe del fieno secco, che nel secondo inverno dee formare il loro cibo, insieme con la crusca mescolata con vena, o con orzo bagnato. E restino così allevati, menandogli al pascolo ne' bei giorni d'inverno, e lasciandovegli anche le notti di està, sinchè sieno di quattro anni; perchè allora saranno tolti interamente alla paſtura, e nudriti con orzo, o con vena, e con fieno. Questo cambiamento di cibo abbisogna di qualche cura. Pe' primi otto dì il poledro non dovrebbe avere altro, che paglia, e qualche bevanda *vermicida*; perchè l'indigestione dell'erba può avergli generato degl'insetti nel ventre.

E' singolare, che il cavallo non dorma più di quattro ore al giorno, e non tutte insieme. La picciolezza della bocca obbliga il cavallo a tuffare la testa sino alle narici nell'acqua, quando beve; nè può respirare bevendo: quindi bisogna aspettare, ch'esso faccia più sorsi, specialmente dopo la fatica, quando il respiro suo

è più

è più corto. E' buono anche non fargli bere l'acqua troppo fredda, perchè ciò produce la colica, ed un reuma, detto *le glandole*; per preservarlo dal quale, conviene asciugare al cavallo le narici dopo che ha bevuto.

ARTICOLO V. *Metodo di addeſtrare i cavalli alla ſella, o al cocchio.*

Fra i tre anni, e tre e mezzo si comincia ad ammaeſtrare il cavallo. Esso dee prima portare ogni dì, per due o tre ore, una leggiera sella, ed un filetto, o sia debole morso in bocca; e così si farà camminare in giro. Però sul principio colui, che tiene il cavallo, facendolo trottare intorno a se, sopra un terreno ben livellato, non farà uso del morso, che di quello che ha in bocca; ma lo terrà per una lunga fune, o correggia ligata alla teſta del poledro, scuotendola, di tempo in tempo, affinchè il cavallo impari ad alzare i piedi.

Quando il poledro, deſtinato alla sella, trotta in giro seguitamente, ed obedisce a colui, che tiene la fune, un cozzone dee montarlo, e smontare nello ſtesso luogo, senza farlo muovere, sinchè abbia il cavallo quattro anni: perchè prima di tal'età il peso dell'uomo lo defatiga, ed indebolisce; a' quattro anni poi sarà il poledro accoſtumato al passo, ed al trotto in giro, con l'uomo addosso. Così pu-

re

re il cavallo deſtinato al cocchio, dopo che sia accoſtumato a trottare in giro con l'arnese su la schiena, sarà messo a paro con un cavallo già addeſtrato, e se gli porrà una briglia, che gli convenga; e così si farà camminare prima, che sia messo sotto al cocchio. Dippiù colui, che guida il cavallo vecchio, ed il poledro, dee insegnare a queſto a darsi indietro, avendo l'assiſtenza di un altro uomo d'avanti al poledro, che dandogli qualche colpo leggiero su la faccia, lo forzi a retrocedere. Tuttocciò dee essere fatto prima, che il cavallo muti interamente cibo, cioè prima, che cominci ad essere nudrito solo con orzo, e fieno; perchè dopo sarebbe più difficile l'ammaeſtrarlo. A'quattro anni poi, mutato l'alimento, comincerà pure la fatica, facendo camminare il cavallo sotto l'uomo, o sotto il cocchio.

Essendo gli occhj del cavallo situati in modo, ch'egli non può osservare i segni, che gli fa il cavalcatore; è quindi necessario condurlo per mezzo del tatto; cioè con la briglia, e con lo sperone: e quando il cavallo è bene ammaeſtrato, il più piccolo movimento della briglia, o l'appressare della gamba, che faccia il cavalcatore al fianco di lui, baſta a fargl'intendere la sua volontà. Avviene però, che un cavalcatore inesperto toccando talvolta il cavallo con lo sperone, e ſtrappan-

pando nel tempo ſteſso la briglia, faccia, che il cavallo saltelli, senza mutare sito,

Per mezzo della briglia impara il cavallo a situare la teſta erta, ed in piacevole guisa; e piccioli segni dati con la briglia, o con la gamba, fanno prendere al cavallo differenti passi. Il *trotto* è più naturale al cavallo, ma il *passo* propiamente detto, ed il *galoppo* sono al cavalcatore più comodi: quindi il poledro si accoſtuma a queſte tre sorti di cammino più, o meno, secondo il volere del padrone. Ha pure il cavallo un altro modo di camminare, che diciamo il *portante*, o l'*ambiatura*, ch' è alquanto pericoloso; giacchè in esso l' animale muove nel tempo ſteſso i due piedi dallo ſteſso lato; onde rimane quasi fuor di equilibrio.

Nel *galoppo* il cavallo non travaglia egualmente con tutte le quattro gambe. Quando esso mena innanzi il piè dritto, la fatica maggiore è della gamba siniſtra di dietro: quindi se s' insegni al cavallo di galoppare alternativamente ora col piè dritto, ed ora col siniſtro innanzi, pare, ch' esso dovrebbe ſtancarsi più tardi. Nel trotto i piè d' avanti debbono avvanzarsi in linea retta, e non già squarciarsi di fianco; altrimenti perde il cavallo tempo, e velocità. *Fin quì il N. Traduttore.*

§. XLVII Fra i Geoponici greci *Pelagonio* riferisce, che tra i cavalli bellissimi si annoveravano que', che aveano un occhio diverso dall'

dall'altro; quale appunto si era il cavallo di *Alessandro il Macedone*, chiamato *bucefalo*. E i Greci approvavano ne' cavalli la lingua sottila e lunga, la faccia di simia, o adunca, la cervice alta, il colore glauco, o celeſte, il collo pieno, e grasso, e 'l ventre compresso. In genere il buon cavallo si diſtingueva dalla inquietezza nello ſtare, e dal battere i piedi in terra, essendo dispoſto al corso. E le giumente poi, secondo *Absirto*, dovevano essere grandi, e di bello aspetto, di groppa larga, e di lombi. Nè per la copula si giudicavano idonee, che dopo gli anni 3 fino agli anni dieci. E la monta cominciava dall'equinozio di primavera sino a i 22 di Giugno; con tenere le cavalle gravide lontane da' luoghi freddi; essendo il freddo contrario alle pregnanti. Il poledro generoso si conosceva dal capo piccolo, dagli occhj neri, dalle narici erette, dalle orecchie piccole, dal collo tenero, dal petto pieno, e largo, dalle spalle grandi, dalle natiche di giuſta mole, da' teſticoli lunghi, dalla coda piena di crini ec. e se non era pauroso; e se nel passare qualche fiume era il primo degli altri. I poledri si ammansivano dopo i mesi 18, e si metteva ad essi la cavezza, con attaccarli col freno alla mangiatoja. Dopo gli anni 3 si domavano prima che divenissero panciuti. In quanto agli asini, l'Autore lodato dice, che la scelta degli asini padri si faceva co-

come per gli cavalli, essendo atti alla copula dagli anni 3 fino a i dieci; che i Proprietarj più diligenti facevano poppare gli asinelli del latte delle giumente; e che in fine per avere ne' parti il colore desiderato, con un mantello di tal colore coprivano l'asino, o il cavallo-padre, o quale si voglia altro animale. E' nota nella S. Scrittura la storia di *Labano*, il quale fece nascere gli agnelli di vario colore, mettendo le verghe mezzo bianche, e mezzo verdi nell'acqua, vicino alla quale vennero le pecore fecondate (*Gen. c. XXX*). E passando a' Latini, il gran *Columella* (*Lib. 6, c. 27*) insegna, che per le mandre de' cavalli si ricerca grande attenzione per parte del diligente Ministro, e foraggio in abbondanza; che i prati siano irrigati e non mai secchi; piuttosto liberi che imbarazzati d'alberi, e abbondanti di molte erbe molli più, che di alte. Nelle razze nobili si uniscono i maschj alle femmine verso l'equinozio di primavera; acciocchè i parti, che vengono alla luce nel mese 12, possano trovare le campagne ridenti, e ben fornite di erbe. Dopo l'impregnamento, i cavalli di prezzo si separino dalle femmine, relegandoli o in pascoli lontani, o pure nelle stalle. Un cavallo-padre, che si vuole ben nudrire, non dee coprire meno di giumente 15, nè più di 20: esso si crede atto alla copritura dagli anni 3 fino a i 20. Le cavalle pregne si vo-

vogliono ben alimentare, e non tenerle esposte al freddo. Nel parto non si tocchi con le mani il poledro, perchè anche toccandolo leggiermente, resta offeso. E divenuto robusto si lasci andare con la madre a i medesimi pascoli; affinchè essa non cada inferma per la privazione del suo parto; amando questo bestiame assai i proprj figliuoli. In ordine agli asini, *Plinio* (*Lib.* 8, *c.* 43) riferendo la dottrina di *M. Varrone*, assicura, che *Quinto Asio* comprò un asino *nummi* CCCC. Egli loda gli stalloni di Acaja, que' d'Arcadia, e in Italia que' di Rieti. Gli asini temono assai il freddo, e perciò non si lasciano montare nella primavera, come gli altri animali, ma bensì nel solstizio della state. L'asina ingenera dall'anno 3 fino a tutta la vita, che arriva agli anni XXX. Nel partorire fugge la luce, e cerca le tenebre per non essere veduta dall'uomo. Ha paura dell'acqua, ma anche in mezzo al fuoco va al figliuolo. Questi animali non beono ne' fonti, se non vi sono prima usati, e non passano i ponti, se per qualche fessura vedono il fiume. *Mecenate* cominciò a mangiare le carni degli asini, che furono giudicate migliori di quelle degli *onagri*, ma poi mancò l'autorità del sapore. Se un asino è veduto morire, tutta la generazione di tale asino perisce. Così *Plinio*: il quale de' muli parlando (*c.* 44) insegna, che le cavalle, per avere ottimi muli,

li, debbono essere di anni 4, nè maggiori di dieci. Gli antichi chiamavano *inuli* i muli nati da cavallo e da asina, e *muli* i nati da asino e da cavalla. Nella Storia degli Ateniesi si legge che un mulo visse anni LXXX. Alle mule calcitrose si dà vino a bere, e si rimangono dal tirare calcj.

CAPO VIII

Del beſtiame minuto: ove si tratta delle pecore e delle capre. Si notano le qualità de' Paſtori, e de' Capraj. Dottrine degli Antichi.

§. XLVIII DELl'utilità delle pecore, che, secondo i Naturaliſti, sono ſtate le prime tra le beſtie a divenire manſuete, e a provvedere a' bisognj dell'uomo, superfluo io ſtimo il ragionare; perciocchè fin anche i più antichi Scrittori ne favellano, con dire, che se il bue è vantaggioso come cinque, la pecora lo è come quattro; e ciò a cagione del latte, della carne, della pelle, e della lana. Volendo migliorare una razza di beſtie lanute, bisogna invigilare molto su la scelta de' montoni e delle agnelle. Pecora buona dicesi quella, che ha corpo grande, spalle larghe, occhj grossi e vivi, collo grosso e dritto, schiena larga, ventre amplo, teſta lunga, gam-

gambe sottili e brievi, e coda folta. I segni poi di poca salute nelle pecore sono la guardatura trista, il cattivo fiato, il pallore delle gengive, e della vena del bulbo dell'occhio, e alcune parti del corpo sfornite di lana; perciocchè la pecora, che sta bene, camminando con testa alta, presenta occhj vivi e aperti, fronte e muso asciutto, nari umide senza mucosità, fiato senza puzzo, bocca netta e vermiglia, membra sciolte e agili, lana fortemente attaccata alla pelle, la quale vuole essere morbida rossiccia e arrendevole, buon appetito, e soprattutto vene dell'occhio ben appariscenti, e d'un colore rosso vivo, e garretto valido. Il montone poi aver debbe testa grossa, naso schiacciato, narici corte e strette, fronte larga alta e rotonda, occhj neri grandi e vivi, orecchie grandi e coperte di lana, collo largo, corpo alto lungo e grosso, schiena larga, ventre grande, testicoli grossi, coda lunga, e garretto fortissimo. I montoni senza corna si preferiscono a'cornuti, sì perchè occupano minore spazio nello stare chiusi insieme; sì perchè sono men disposti ad offendere se stessi, altrui, e più le bestie gravide; e sì perchè gli agnelli, che ne provengono, avendo la testa meno grossa, che i nati di montone con corna, affaticano meno la madre nel partorirli. Il miglior colore delle pecore è il bianco; perciocchè le sole lane bianche ricevo-

no colori vivi con la tintura; oltre al potere servire per drappi di colore naturale bianco. Le lane gialle poi, le rosse, le brune, e le nericce, o nere, non si adoperano per lo più che in manifatture grossolane, o per vestimenta del popol basso.

§. XLIX Nella compra, e nella scelta degli animali lanuti, oltre alla buona sanità de' medesimi, uopo è anche badare moltissimo alla statura, e alla quantità, e alla qualità della lana di essi. Per la statura, dice il Sig. *Daubenton* (*Instruzione per Pastori ec. trad. dal francese Ven.* 1787), la piccola va da un piede fino a dita 17; la mezzana da' dita 18 fino a' 22; e la grande da' dita 23 fino a' 27. Sicchè, secondo alcuni, che dicono esservi razze di pecore alte solo un piede, desse sono le più piccole; ma le più grandi sono quelle, che hanno d'altezza fino a' piedi 3, e dita 8. Nella Basilicata io ho veduto pecore alte palmi 3 napoletani; e nella Puglia ne ho veduto delle alte palmi 3, e once 3. Queste seconde hanno per lo più la faccia ricurva. Volendo dunque alzare la statura delle pecore, bisogna scegliere nella greggia le femmine più grandi, con farle coprire da' montoni ancora più grandi di esse. A pecore alte dita 20 si sono dati montoni alti dita 28; e i loro agnelli sono giunti a crescere fino a' dita 27 di altezza. Per la quantità poi della lana, si può rendere

più

più copiosa la produzione di essa, con cercare montoni, che portino più lana di que' del gregge, che s' intende migliorare. Secondo il testè lodato Autore, in una pastura magra i castrati e i montoni non portano ordinariamente che una libbra, o cinque quarti di lana, e le femmine tre quarti. Ora si sono dati, dice il medesimo, a queste femmine montoni, che aveano libb. 3 in circa di lana; e i loro agnelli, all' anno secondo, ne hanno avuto libb. 2, e sino a libb. 2 e mezzo. E per la qualità della lana, essa può divenire migliore, o con renderla più lunga, o più fina. Per averla più lunga si accoppino femmine del più lungo vello con maschj di vello ancora più lungo; e i loro parti renderanno lana più lunga di quella delle madri, e talvolta più lunga di quella de' padri. Sonosi dati montoni di lana lunga dita 6 a pecore di lana lunga dita 3; e le bestie, che ne sono nate, aveano lana lunga dita 5 e mezzo. Col dare poi (in tutte le generazioni) alle femmine maschj di vello più lungo del loro, sono giunti in Inghilterra ad avere lane lunghe dita 22. Si stenterebbe a credere, dice il nostro Autore, un sì gran miglioramento, se non si fosse veduta la lana, e se misurata non si fosse la lunghezza de' suoi filamenti. Per rendere poi la lana più fina, a femmine di lana meno grossa si dieno maschj di lana fina; e gli agnelli porteranno lana

meno grossa di quella delle madri, e talvolta più fina di quella de' padri. A pecore di lana fina, dice il *Daubenton*, abbiam dato maschj di lana grossa: la lana degli agnelli è divenuta di qualità media tra il fino e 'l grosso. Le pecore di lana media accoppiate con montoni di lana sopraffina, hanno prodotto agnelli di lana fina. Talvolta la lana degli agnelli è divenuta più fina di quella de' loro padri. Le razze d'Inghilterra, di Fiandra, d'Auxois, del Rossiglione, e di Marocco sono ſtate migliorate al grado di sopraffine, senz'avere montoni di Spagna. Ecco in qual modo un cel. Autore francese (il Sig. *de la Metherie*) parla nella *Continuazione* del suo *Discorso Preliminare* al *Giornale di Fisica* (*Iour. Physiq.*) al noſtro proposito: „ Ma la parte, in cui gl'Inglesi „ sorpassano gli altri Popoli, è l'educazione „ degli animali domeſtici. V'impiegano tutta „ la possibile attenzione, onde hanno delle „ bellissime razze. Le loro lane sebbene non „ siano così fine quanto quelle di Spagna, so- „ no più lunghe, e a loro servono per fare „ delle ſtoffe belle e forti, ma un poco dure. „ I montoni sono sempre messi in recinti, o „ nelle praterie; il che rende belle le lane, „ e più vigorosi gli animali ". Nelle noſtre Provincie abbiamo le pecore bianche gentili; le pecore negre gentili; le pecore dette *carapellesi*, forse dalle pecore coverte degli Antichi,

chi, dette *pellites*; e le pecore *musee* sì bianche, che negre. La lana delle *carapellesi* è bianca alla radice, e negra all'estremità; e si ricava dall'accoppiamento del maschio negro con la femmina bianca, e viceversa. I nostri chiamano *fellate* le pecore di primo parto; *sterpe* le agnelle di un anno, non ancora coverte; e *lunari* le pecore infeconde e sterili. Queste ultime, che sono come pazze, si sogliono da molti castrare (volg. *sanare*) come le scrofe. Le migliori lane tanto bianche, che negre, e *carapellesi* del nostro Regno, sono quelle di Puglia, della razza dette di Scanno. In secondo luogo si lodano quelle del Sannio, dette di S. Croce di Morcone: 3, quelle di Basilicata, che insiem con le altre de' due Principati, e della Campania, si vendono ducati 10 meno di quelle di Puglia: e 4 in fine quelle di Calabria, buone per materassi, e per panno grossolano. La lana poi delle pecore *musce*, che si tosano una sol volta l'anno, e ch'è lunga più d'un palmo, servono per materassi, per coperte, e per panno grosso, detto *zigrino*. Delle lane *carapellesi* si fabbrica panno fratesco, come anche del panno, detto *fioretto*, buono per cacciatori ec.

§. L Le principali differenze delle lane sono le seguenti: bianche, o di cattivo colore; corte, o lunghe; fine, o grosse; morbide, o ruvide; forti, o deboli; nervose, o molli.

Le diverse specie di lane poi si riducono alle sopraffine, alle fine, alle mezzane, alle grosse, alle sopraggrosse. Per ben conoscere le varie sorte di lana, vi bisognano delle mostre di ciascuna specie per confrontarle con quelle lane, di cui si vuole formare giudizio; perciocchè la bontà è relativa. Si prenda dunque dall'alto della spalla del montone, o della pecora, ove si trova sempre la più bella lana del vello, uno stoppino: di esso si separino i filamenti per quanto sono lunghi: si mettino i medesimi a canto alle mostre sopra un drappo nero per farli meglio comparire; e allora si vedrà facilmente a qual mostra sieno più simili. Col mezzo del tatto poi si conosce se la lana sia morbida o ruvida; e se sia forte o debole, basterà tirare con le mani per le due estremità i filamenti, i quali si diranno deboli se si romperanno al primo sforzo; e più forti, se più resisteranno; e per sapere se sia nervosa o molle, si prenda una manata di lana, e si stringa: dirassi nervosa, se con l'aprire la mano, tornerà a gonfiarsi come prima; e si giudicherà molle, se rimarrà compressa, o rigonfierà poco. Ognuno di leggieri comprende, che le migliori lane sieno le bianche, le fine, le morbide, le forti, e le nerbose; essendo d'inferiore qualità quelle di color cattivo, le grosse, le ruvide, le deboli, e le molli; e le peggiori di tutte quelle, che sono miste con

molto pelo vano; pelo bianchiccio duro e fragile, che per la sua liscia superficie non riceve tintura. Le lane miste con siffatto pelo vano, non possono servire che per opere grosse. Ne' velli più fini si trovano sempre alcuni filamenti di pelo vano, senza eccettuare le lane più scelte di Spagna. Il *Daubenton* ne assicura, che accoppiando pecore di lana pelosa con montoni di lana fina, si vedrà sparire quasi tutto il pelo vano sino dalla prima generazione, o al più tardi, alla seconda.

§. LI Quantunque la pecora dia segni d' essere in caldo, e possa ricevere il maschio ne' mesi sei della sua età; pure per avere buoni agnelli non bisogna farla coprire che dall' età di mesi 18 fino agli anni 8. Trovansi alcune volte pecore, che danno buoni figlj in un' età più avanzata. Sono esse nel maggior vigore nell' anno quarto. L'ariete potrebbe anche andare alla monta ne' mesi 6; ma per generare buoni agnelli, uopo è impiegarlo a quest' ufficio dall' età di mesi 18 fino agli anni 7, o 8; essendo nella maggior forza agli anni 3; e dopo l'anno ottavo, si stima troppo vecchio. Vogliono che un bravo montone possa coprire pecore 50, o 60; ma per la conservazione di esso, e per non fare degenerare le razze col mezzo di agnelli meno robusti, gli si potranno dare solamente pecore 15, o 20. A quelle femmine, che ricusano il maschio, si dia qual-

che poco di avena, o di semenza di canape; o pure una composta, in cui entri cipolla e aglio, oltre alla crusca mista con più pizzichi di sale. E lo stesso si pratichi co' montoni, che non sono a bastanza focosi. Perchè l'agnello partecipa delle cattive qualità de' progenitori, bisogna scegliere per la copula arieti ben fatti, sani, e di buon vello; e pecore bianche delle migliori, o quelle, che hanno solo macchie nella faccia, o ne' piedi. E quanto al tempo della monta ognuno si dee regolare giusta il clima; e la regione, in cui si trovano le greggi, con attendere al freddo de' verni, e al calore estivo; perciocchè ne' paesi caldi le pecore si dispongono da se medesime alla copula molto più presto che ne' paesi freddi. Si avverta, che al miglioramento del gregge sono più necessarj i buoni maschj, che le buone femmine; perciocchè un montone produce ogni anno almeno agnelli 15, o 20, e una pecora 1, o 2. Dunque volendo migliorare a poco a poco la propria greggia, si scelgano ogni anno i migliori agnelli, per divenire montoni nella debita età, e le migliori agnelle per farle a suo tempo coprire dagli scelti montoni. Se poi si vuole avere un miglioramento più presto, si comprino o ne' vicini paesi, o ne' lontani arieti di miglior razza di quella, che si vuole perfezionare. Migliorata poi che sia una razza di pecore, secondo che si desiderava, bisogna, per

man-

mantenerla in quello ſtato, alloggiarle bene; nutrirle meglio, prevenire i morbi, e guarirli dopo che saranno venuti; senza mai omettere di vegliare su l'accoppiamento de' migliori maschj e delle migliori femmine, in quanto alla ſtatura, alla quantità, e alla qualità del vello, e ſoprattutto quanto alla buona salute. Un montone non può servire bene che a due o a tre generazioni: nel qual caso si cambii con altro ariete o migliore, o di bontà uguale.

§. LII. Le pecore gravide si vogliono trattare bene nel cibo, e si debbono condurre pian piano, senza fare ad esse saltare fossi, balze, siepi ec., e senza farle urtare con muri, con porte, con alberi ec., e senza dare loro paura, con tenerle anche guardate dall' eccessivo caldo. Esse portano il feto mesi cinque in circa; e un mese, o giorni 25, o settimane sei prima della figliatura cominciano a comparire gonfie le parti naturali, che pure tramandano sierosità e bave; e le poppe s'empiono di latte. Se la pecora ſtenta a partorire pel soverchio calore, che l'agita, si ricorra al salasso; e se languisce per debolezza, le si dia un poco di vino a bere, per rinvigorirla. Il parto dicesi naturale e felice quando l'agnello presenta la punta del muso alla bocca della matrice, avendo i piedi dinanzi sotto il muso, e un poco in avanti; e quando le gambe di dietro sono ripiegate sotto al ventre,

re, ſtendendosi in dietro a misura ch' egli esce dalla matrice. Nel caso contrario si aju-tì, si situi bene pian piano, e si tiri a poco a poco, secondando sempre i naturali sforzi, che la madre fa per cacciarlo fuora. Si dia alla pecora, alcune ore dopo il parto, crusca, orzo, o vena con acqua chiara, e si tratti be-ne per tutto il tempo, che dà latte. Si faccia leccare l'agnello per asciugarlo, e si tiri a ciò, quando nol faccia, per mezzo del sale, che si spargerà sopra l'agnello: le si compri-mano i capezzoli, ovvero punte delle poppe, per ischiuderli, facendone uscire un poco di latte; e si tagli la lana intorno a' medesimi, proccurando sempre che l'agnello lana non ingoi. Molte volte occorre di dare all'agnello altra madre per allattarlo, o avendo perduta la sua per morte, o trovandosi inferma: nel qual caso basterà, per ingannare la stupida fem-mina, che ricusi dare latte all'agnello non suo; fregare l'agnello morto su l'altro, che si vuole fare tettare in luogo di lui. Anche una capra può supplire al difetto. Per ingrassare gli agnel-li si faccino poppare la mattina, la sera, e la notte; si dia loro una o due volte nello spa-zio di ore 24 erba fresca, o vena, che oltre all'essere più sana del frumento e dell'orzo, farà quelli impinguare presto; e si metta a la-to di essi una pietra di creta, acciocchè la lecchino. La creta li preserva dalla diarrea, cui

cui vivono soggetti, e che impedirebbe l'ingrassamento di essi. Sonvi agnelli, che principiano a mangiare, e a pascere erba dopo giorni 18 dalla nascita. Nella pecora comincia il latte a mancare quando l'agnello si trova dell'età di mesi due in circa, e allora è il tempo di spopparli. Si può ottenere ciò con separarli dalle madri in guisa, che non ne possano udire la voce. Si è trovato, dice il *Daubenton*, un modo di spoppare gli agnelli, senza separarli dalle madri. Si metta loro una museruola floscia e larga da potere mangiare, e guarnita sul naso di puntali, o di spine, le quali punzecchiando le poppe delle pecore, quando gli agnelli vogliono tettare, le sforzino a respignerli; que' puntali però esser debbono ottusi assai per non ferire le mammelle. Molte volte ne' paesi, ove dominano le argille, si attacca alla coda degli agnelli quantità di fango, che indurito a forma di pallotta, offende i piedi de' medesimi, facendoli anche correre. Allora giova tagliare ad essi la punta della coda nel sito d'una giuntura fra due ossa, mettendo su la piaga cenere o semplice, o mista con sevo. E questa operazione si dee fare in istagion dolce, quando l'agnello è di un mese, o pure di due. Finalmente si tagli la lana della lor coda, e anche quella delle natiche, allora che vedesi sporca per diarrea, acciocchè non possa nascere negli agnelli prurito, o rogna,

gna. Oltre alla vena, e alle buone erbe verdi, si possono dare agli agnelli, che cominciano a mangiare, crusca mista con farina della stessa vena, piselli bolliti, fieno sottile, trifoglio secco, e paglia battuta due volte per renderla più dolce. Alle pecore poi nella buona stagione somministrare possono pascolo salubre i terreni delle colline, i terreni in pendio e asciutti, e le terre leggieri; e massimamente le erbe de' prati artificiali, come la gramigna, la medica, il trifoglio, la cedrangola, e la pimpinella; con avvertire che le migliori erbe per le pecore sono quelle, che hanno già preso aumento, e che cominciano a fiorire; non essendo molto buone le erbe de' terreni bassi e umidi, e quelle, che sono troppo giovani, o troppo vecchie. Nel verno poi per cibo fresco potranno servire la pimpinella e 'l guado, che resistono al gelo, diverse specie di cavoli, le carote, le pastinache, la scorzonera, le rape, i tartufi bianchi, le patate ec., le quali piante bulbose sono più nutritive delle foglie de' cavoli. Al detto cibo si può anche aggiugnere la vena, l'orzo, la crusca di frumento, la ghianda ec., somministrate le riferite cose a pugnetti, e qualche volta al giorno; perciocchè la ghianda suole cagionare la diarrea, e gran sete negli animali lanuti, mangiandone assai. Si può dare anche alle pecore *favolla*, veccia, e ogni sorta di legumi, com-

compresi i lupini, dopo di essere ſtati radolciti in acqua; e per foraggio ſecco, che sempre si vuole accompagnare col cibo verde (nocendo quello, quando duri più e più giorni al loro crescere, e alle buone qualità della lana), mazzi di paglia battuta, con preferire quella di vena, e di segale; minuzzame di veccia, di lente, di piselli, e di fagioli; e fieno de' prati salsi, ove monta l'acqua del mare, e de' prati asciutti, ove l'acqua mai non istagna. Il cibo secco si dia la mattina e la sera; e al mezzodì il cibo fresco, temperando il secondo la sete, che cagiona il primo, e conservando le pecore. Delle erbe poi, che possono giovare al beſtiame tanto minuto che grosso; delle diverse acque da abbeverare; e delle differenti ſtalle tratteremo nella Medicina Veterinaria, ove faremo anche discorso del sale per le pecore.

CAPO IX

Segue lo ſtesso argomento.

§. LIII. PEr rendere gli animali pecorini più docili, e per torre alla lor carne il natural cattivo gusto, che seco porta, non che per farli divenire più grassi, e perchè dieno lana in maggior copia, e più fina, si debbono per necessità caſtrare. Quantunque gli agnel-

agnelli possano restare privi della facoltà di riprodursi per mezzo della castratura nella prima, nella seconda, nella terza settimana dopo la lor nascita, e anche ne' mesi cinque, o sei, dopo un anno, e sempre che si vuole; pure la lor carne non è mai sì buona come quella degli agnelli castrati ne' giorni otto; oltre che cresce il numero delle bestiole morte a misura che siffatta operazione vien ritardata. Volendo dunque castrare un agnello di giorni 8 o 10, si faccia un' apertura per incisione sotto lo scroto, o sia coglia; per detta apertura si faranno uscire i testicoli; con tagliare i cordoni, che li sostengono. Essendo gli agnelli più grandi, s'incida la coglia da ogni latto del suo fondo, e i testicoli si faranno uscire per quelle aperture, tagliando sempre i filamenti, da' quali sono sostenuti. Per gli agnelli di anni due si potrà legare forte con spago la borsa al di sopra de' testicoli; e dopo giorni otto di legatura, si tagli lo scroto, come di sopra. Volendo poi castrare i montoni vecchj, s'alzino i testicoli fino al ventre dell'animale, e si leghi al di sotto la borsa, acciocchè i testicoli non ricadano, e si lasci la legatura per molti giorni: la qual operazione si vuole fare mesi tre prima di ammazzare i montoni.

§. LIV Non solo gli agnelli, ma anche le pecorelle si sogliono castrare, sì per migliorare la loro carne, che la lor lana. La castratura

si

si fa come alle troje. All'età di settimane sei in circa, nel qual tempo le ovaje sono cresciute come fagioli, si corica l'agnella impastojata con le gambe dinanzi, e con la destra di dietro, che si tengono ferme da un pastore sul lato destro vicino all'orlo d'una tavola, facendo penzolare la testa. Un altro pastore tiene ferma con la man sinistra al sito dello stinco la gamba diretana sinistra dell'agnella, e con la man destra ajuta l'operatore ad alzare la pelle del fianco in ugual distanza dalla più alta parte dell'osso dell'anca e dall'umbilico. Allora il castraporcelli, o il pastore che castra, con un coltello alla man diritta taglia la piega in guisa che l'incisione non abbia che un dito e mezzo di lunghezza. Fatta l'apertura, con tagliare a poco a poco tutta la grossezza della carne sino agl'intestini, senza toccarli; l'operatore introduce il dito indice nel ventre dell'agnella per cercare l'ovaja sinistra, ed avendola ritrovata, pian piano la tira fuori. Escono al tempo stesso i due legamenti larghi, la matrice, e l'altra ovaja. Il pastore, che opera ne leva le due ovaje, e fa rientrare i legamenti, e la matrice, e poi dà tre punti nel luogo dell'apertura, non mettendo l'ago nella carne, ma bensì nella pelle, e lasciando fuora l'estremità de'due capi del filo, e ungendo con un poco di grasso la piaga. Dopo giorni 10, o 12, cicatrizzata che sia la pelle, tagliasi il

filo

filo nel punto di mezzo, e si traggono i due capi, per togliere il filo medesimo, dal quale nascere potrebbe suppurazione. Per lo primo giorno le agnelle sono alquanto trifte, non poppando, e avendo le gambe un poco dure; ma il giorno appresso, quando l'operazione sia ben fatta, ritornano allo ſtato primiero. Le pecore caſtrate si dicono *majone* in alcuni paesi d'Italia, e *chatrises* in Francia. Fra di Noi non evvi il coſtume di caſtrare le agnelle, e molto meno le pecore vecchie, per togliere il puzzo pecorino alle lor carne. Nel mio viaggio di Taranto, essendo a Metaponto (oggi *Torre di Mare*) determinai il Signor *D. Amato Porcellini* di Calvello, padrone di quelle gregge, a fare caſtrare una pecora vecchia. L'operazione riuscì felice; ma seppi nel ritorno, che quell'animale era morto dopo giorni due. Se lo avessero tenuto nella ſtalla, come io avea detto, per più giorni, al certo che non sarebbe avvenuta simil disgrazia; siccome non accade alle pecore *lunari*. Le migliori erbe per gli caſtrati sono la medica, il trifoglio, la cedrangola, la gramigna, e tutte l'erbe de' prati, e de' boschi; essendo anche buone le rape, e i cavoli. Si possono dare a' medesimi in tempo d'inverno vena, piselli, fave, orzo ec., e anche crusca.

§. LV Le pecore si tosino ogni anno verso il mese di Maggio, nel qual tempo esce dalla

dalla lor pelle una nuova lana, la quale discaccia, per dire così, la vecchia, che facilmente si ſtrappa. E prima di tonderle giova moltissimo, per avere lana monda, lavare le pecore. Se evvi acqua corrente si faccia la beſtia entrare in essa fino a mezzo corpo: e 'l Paſtore, che ſta pure nell' acqua almeno fino al ginocchio, va taſtando la lana, e più volte la preme per ben nettarla. Queſta lavanda si può anche fare in acqua morta, purchè sia netta. Se poi non si ha che acqua di fontana, di ciſterna, o di pozzo, si empia di essa qualche tinozza, e con un boccale si versi sul vello della pecora, ſtringendolo con la mano. E potendosi avere una cascata d' acqua di piedi tre o quattro di altezza, si faccia ricevere da una mezza botte, e in essa s' immerga l'animale, e due paſtori il lavino. Dopo replicate lavande, e dopo che la lana è ben netta, e asciutta, profittando di belle giornate, si tosino le pecore. Ordinariamente si legano ad esse le quattro gambe insieme, perchè ſtieno quiete; ma queſto è uso non buono, perciocchè il ventre delle beſtie è premuto, e insiem con esso la lor viscica; dal che nasce che lo ſterco e l' orina uscendo fuora, lordano il vello. Miglior cosa è, dice il *Daubenton*, coricare la pecora sopra una tavola, che abbia molti buchi presso all' orlo. Per detti buchi si fa passare una fune, per ritenere su la tavola le gam-

be anteriori dell'animale in un sito, e le posteriori in un altro. A' montoni cornuti si attaccano alla tavola le corna. In tal modo le bestie soffriranno meno, e coloro, che tosano co' forbicioni potranno sedere, e tagliare la lana con destrezza vicinissimo alla pelle, senza offenderle. Tosato un lato della pecora, si slega, si volta dall'altro lato, e si finisce di tosare. E quanto agli agnelli, si lascino intonsi solamente i deboli; perciocchè patiranno meno nell'inverno, e più copioso sarà il loro vello nell'anno seguente. Se dopo la tosatura si vede qualche indizio di rogna, si metta su la parte unguento composto di grasso, o sevo, e di essenza di trementina: il quale unguento servirà anche per le tagliature, che potrà mai il forbicione fare su la pelle. Si guardino le pecore tosate dal sole ardente, che indurisce la lor pelle, disponendola alla rogna; e dalla fredda pioggia, che aggela l'animale sino a farlo morire.

§. LVI. Tosata la pecora, bisogna sporre la lana all'aria per farla seccare, con mettere la radice del vello verso il cielo, e l'estremità verso la terra, aggruppandolo a figura ritonda. In Ispagna distinguono nello stesso vello tre qualità di lana. La lana *prima*, che dicesi anche *madre*, è su la schiena e sul collo della pecora; la lana *seconda* è su' lati del corpo e su la cosce; e la *terza* sotto al ventre,

tre, su le gambe, e su la coda. In Francia poi, dice il noſtro Autore, non si fanno tante diſtinzioni; e a Montbard si è conosciuto da poco tempo in quà, che trattandosi di beſtie di lana sopraſſina, quella solamente della coda e delle natiche sia di seconda qualità per la finezza. La lana poi della punta della coda si è trovata della terza qualità; reſtando anche a sapere se la lana del basso de' lati del corpo, quella del petto, del ventre, e delle gambe sia d' inferiore qualità della lana del collo, delle spalle, della schiena, e dell'alto de' lati del corpo. Prima di chiudere i velli in luogo asciutto, e prima di riporli ne' magazzini, giova lavarli e digrassarli. Si lava la lana nel modo, che segue. Dopo di avere cavato dal vello le paglie, e tutto ciò che d' eſtranio si trova in esso, si batte per farne cadere la polvere, e s' aprono i fiocchi per meglio penetrarvi l' acqua: indi si getta la lana entro ceſte, che ſtanno nell' acqua, e con baſtone si rimescola. In ultimo si cava, e sopra graticcj si fa asciugare all' ombra, perchè il calor del sole guaſterebbe la lana. Il mese di Luglio è proprio per siffatta lavatura; perciocchè l' acqua alquanto tiepida, come suol essere quella dell' eſtà, purga meglio le lane. E' ottima l' acqua corrente, e l' acqua morta anch' è buona, se è netta. Volendo poi digrassare la lana, si avrà l' intento per metà,

se la laverai con acqua tiepida; e l'otterrai interamente, se all'acqua tiepida unirai l'orina tiepida, bisognandovi per ogni libbra di lana un mezzo fiasco d'orina, e un fiasco e mezzo d'acqua. Quando il color della lana è il medesimo in tutti i filamenti degli ſtoppini, allora il bagno ha prodotto tutto il suo effetto. Dopo si lava entro a ceſta messa in piena acqua, rimescolandola ben bene per più minuti con bacchette; e in fine sopra graticcj si fa asciugare, senza mai toccarla con mano, ma prendendola con le bacchette medesime.

§. LVII I bruchi delle tignuole sogliono cagionare danno alle lane. Dal mese di Aprile sino al principiar d'Ottobre, secondo che la ſtagione è più o meno calda, le farfalle depongono su la lana picciolissime uova, che con molta difficoltà si diſtinguono; e da queſti novicini nascono poi in Ottobre, in Novembre, e in Dicembre i bruchi, che rodono la lana. Sono picciolissimi, e crescono poi in que' mesi; e intirizzano nel gran freddo di Gennajo e di Febbrajo. Si fanno grandi in Marzo, e nel cominciar d'Aprile: nel qual tempo per cibarsi, e per veſtirsi tagliano e consumano gran numero di filamenti di lana. Si conoscono queſti bruchi, quando su i velli, e su le coperte di lana, e in altri luoghi veggonsi piccoli foderi di una linea in circa di diametro, e di linee quattro o cinque di lunghezza. Dentro

cia-

ciascun di essi evvi un bruco, che vi giace al coverto, non essendo vestito che d'una pelle bianca, sottile, trasparente e dilicata: non tiene che il terzo del suo corpo fuori del fodero, quando taglia i filamenti della lana. Ne' magazzini, dopo d'aver acquistato tutto il loro aumento, s'attaccano alla soffitta, o alle muraglia pe' due capi del fodero, o per uno solo; indi chiudono le due aperture del fodero, cambiano forma, e acquistano il nome di *crisalide*. Rimangono in tale stato circa tre settimane, e poi traforano la punta dell'involucro, ch'è più vicina alla lor testa, ed escono fuori in figura di farfalla. La lana non ancor digrassata è meno soggetta al guasto delle tignuole. Alcuni Scrittori hanno preteso di andare incontro a' detti bruchi con l'odore della canfora, o dello spirito di trementina. Ma tali insetti si avvezzano a' simili odori, e 'l rimedio sarà inutile. Il vapore del solfo benchè faccia perire i bruchi delle tignuole, pure non può esso concentrarsi in un magazzino di lana; oltre che la lana ne riceverebbe cattivo odore. Miglior cosa si giudica intonacare i muri e la soffitta del magazzino; mettere le lane sopra cannicci alti un piede dal pavimento; e sempre che si entra in detto luogo, battere con verghe le lane, e sotto i cannicci per farne uscire le farfalle delle tignuole: esse voleranno via, e andranno a fermarsi su le muraglia, e nella

soffitta: allora con un baſtone lungo, alla cui punta siavi un bottone pieno di borra, o sia cimatura di panni, si possono con facilità ammazzare. La qual operazione si può replicare ogni giorno da un fanciullo, o da una donna dal finire d'Aprile sino al principio di Ottobre; e in tal guisa gran numero si diſtruggerebbe di farfalle, s'impedirebbe la deposizion delle uova, o almeno non si lascierebbe terminare. E quanto a' sacchi di tela, i bruchi passano per le maglie; e la lana ſtarebbe soltanto sicura entro a' sacchi di carta ben chiusi, che non possono detti bruchi forare.

§. LVIII Volendo concimare i terreni per mezzo dell'orina, e degli escrementi delle pecore, non si dee fare altro che chiudere la greggia in tempo di notte in un recinto, detto *barco*, formato con graticcj alti piedi 4, o 5, e lunghi piedi 9, o 10. Essi sono compoſti di bacchette di nocciuolo, o d'altro legno leggiero e pieghevole. La capanna del paſtore coperta con tetto di paglia, o pur d'assicelle, e situata su quattro picciole rote, per non prendere l'umido dal suolo, e con due porte a chiave; si vuole collocare presso del barco, acciocchè possa egli vederlo dal suo letto, aprendo l'una, o l'altra porta. Una pecora può rendere fertile lo spazio di piedi 10 quadrati di terra in circa. Perchè il campo reſti ben concimato, bisogna, prima di farvi entrare

le

le pecore a ſtabbiare, ararlo due volte, acciocchè l'orina entri più facilmente nel terreno: il quale poi, tolto l'agghiaccio delle beſtie lanute, si dee subito riarare, perchè lo ſterco e l'orina si mescoli con la terra, prima che segua siccità, o svaporamento. Lo ſtabbiare delle pecore nel barco riesce utilissimo anche a' prati di medica, di trifoglio, di gramigna, di pimpinella, e di guado. Ciò s'intenda de' prati secchi; perchè ne'prati umidi gli animali lanuti soffrono assai. Anche le colline con simili chiusure si fanno ricche d'erbe. In oltre in un campo seminato a grano, o a orzo, dopo che le piante sono alte da terra un dito, vi possono ſtabbiare le pecore, quante volte le terre sieno leggieri, che reſtano rassodate da' piedi degli animali. Ne' tempi asciutti si può lasciare il barco notti due o tre nello ſteſso luogo; ma ne'tempi umidi bisogna mutarlo ogni giorno, per tenere pulite le pecore, le quali reſterebbero imbrattate da' proprj escrementi, non ancora secchi. In mesi poi, in cui le pecore depongono maggior copia di escrementi a motivo del succo abbondante, che trovano nelle erbe, che mangiano; ogni barco, dice il *Rozier*, non dee durare che ore 4. Così comincerà il primo ad un'ora di notte, e terminerà alle cinque; il secondo si muterà alle nove; e'l terzo alle dodici. E per lo contrario nelle ſtagioni, in cui le erbe sono

meno sugose, e nelle quali le bestie lanute stabbiano meno, il pastore non cambia il barco, che una sola volta. L'ingrassare i terreni co' barchi giova più che farlo con lo stabbio pecorino delle mandre: l'agghiaccio per anni due produce buoni effetti nella terra, cioè su la raccolta del frumento nel primo anno, e su quella dell'avena nel secondo. Il *Daubenton* sostiene per mezzo di replicate sperienze, che facendo stare le pecore in barco per tutto l'anno, ora in un sito, ora in un altro, si accrescerebbe, oltre al risparmio delle spese per le stalle, il frutto delle pasture e del terreno in ogni sorta di erbe, di grani, e di legumi; e gli animali diverrebbero più robusti; e per conseguenza la loro lana sarebbe più abbondante, e di migliore qualità; e la carne di essi più gustosa. Ma di ciò tratteremo nella Medicina Veterinaria.

§. LIX Delle capre ragionar volendo, avvertiamo, che per avere buona razza di siffatte bestie, uopo è che il becco per la generazione abbia statura grande, il collo polputo e corto, la testa leggiera, le orecchie pendenti, le cosce grosse, le gambe ferme, il pelo folto e morbido, la barba lunga e piena; e che sia dell'età di anni tre fino a' sette. Del pari la capra aver debbe corpo grande, groppa larga, cosce pelose, il passo leggiero, le poppe grosse, la testa lunga, e 'l pelo morbido e fol-

e folto ; e che sia dell' età di anni due fino agli otto, o nove. Le capre, che ordinariamente sono più piccole ne' paesi caldi, che ne' freddi, cercano con avidità il maschio ne' mesi di Settembre, di Ottobre, e di Novembre. Il becco, ch'è molto vigoroso e forte, in mesi tre, parlando di uno solo, può baſtare a capre 150 ; quantunque dopo anni tre o quattro si renda inabile alla propagazione. La gravidanza della capra dura mesi cinque, e alcuni giorni prima e dopo del parto conviene alimentarla di buon fieno. Si ajuti quando partorisce, non essendo molto felice nello sgravarsi ; e se la *secondina* non esce dopo il feto, le si dia una buona tazza di vino, si tenga calda, e le si bagni la vagina con decozione di malva, o di altro emolliente. Il capretto si spoppi all' età di mesi due in circa ; e prima si avvezzi alla buon erba, al buon fieno, e alla frasca tenera. Si possono caſtrare i capretti all' età di mesi sei o sette, parlando di que', che non sono deſtinati a propagare il gregge. Le capre mangiano quasi di tutto. L' erba carica di rugiada, che nuoce alle pecore, è molto utile alle capre : esse mangiano rovi, spine, cespuglj, tralci di viti, rami d' olmo, di frassino, rape, patate ec. Si tengano lontane da' luoghi coltivati ; perciocchè le selve, e tutti gli alberi, i cui germoglj rodono con avidità, periscono per mezzo

de'

de' loro denti . I monti , e le rupi esser debbono il soggiorno di esse. L'Ab. *Rozier* asserisce , che le capre nudrite nelle ſtalle , oltre allo ſtabbio , rendono più latte che quelle , che vanno errando . La vinaccia , le pampani ec. coperte di acqua entro a' tini , o meglio , entro a' serbatoj di fabbrica con buon intonicato , possono servire di cibo alle capre nell' inverno. La vita di esse giugne agli anni 10 , o 12, e talvolta fino a' 18.

§. LX Nelle noſtre provincie due pecore figliate coſtano sino a' ducati 5 ; e due capre figliate sino a' ducati 4. Le pecore migliori sono quelle di Puglia , e degli Abbruzzi , e indi quelle della Basilicata ; essendo tutte le altre comuni. Le capre più belle si giudicano le lucane verso il mare Jonio . Nel noſtro regno si diſtinguono sei varietà di pecore , e sono le *bianche gentili* , ben fatte , di lana morbida più o meno , e di carne saporosa , e che amano buoni pascoli ; le *carfagne* , forti di corpo , di lana alquanto ruvida , e mescolata con color bianco , nero , o bigio nelle eſtremità , e che vivono bene nelle paſture cattive ; le *mosce* , o sia di *pelo lungo* , e *ruvido* , di lana buona solo per materassi e per origlieri ; e che si trovano nella Terra di Otranto , dove vivono per tutto l'anno con pascolo verde e secco ; le *nere gentili* , di buona lana del detto colore ; le *nere a pelo lungo* , di lana inclinante al bigio ,

gio ; e le *carapellese* di lana bigia, e di qualità inferiore. Quanto alla copula, per ogni centinajo di pecore si assegnano montoni cinque. Gli agnelli e i capretti caſtrati nelle prime settimane della lor nascita, si dicono da noi *cappoñi*. Per chiudere le pecore nel barco da ſtabbiare i campi, i noſtri paſtori fanno uso delle reti intessute di funicine, che si alzano e si abbassano per mezzo di baſtoni conficcati nel suolo. La capanna poi de' cuſtodi della greggia è compoſta di una tettoja di fascetti di ſtoppia, o di altra paglia lunga uniti insieme con spago, e di due, o tre muri della ſtessa materia, che tutti insieme formano i *tetti erranti* degli Antichi. L'ingresso è sempre contro borea. Su la terra si pone alquanto di paglia per difendere i paſtori dall'umido. Per lo più due volte nell'anno si tosano le noſtre pecore, cioè in Aprile, e in Luglio, previe le debite lavande; e lana *scarta*, o scartata dicesi quella delle cosce degli animali, giudicandosi tutto il reſto d'una qualità medesima. La lana della prima tosatura dicesi *majorina*; e quella della seconda *agoſtegna*. Da ogni pecora tosata in Aprile si ha fino a un rotolo in circa di lana; e piccola quantità in Luglio. I caſtrati, e specialmente que', che sono nudriti alla domeſtica, danno in Aprile fino a un rotolo e mezzo di lana. De' peli delle capre poi in molti paesi si formano funi, e pan-

no

no grosso, e aspro, detto *zigrino*, buono per paſtori, per mulattieri, per marinaj ec. Nelle Calabrie specialmente, si fabbrica molto di queſto *zigrino*, e in Napoli viene pelo caprino assai da Longano, da Monteroduni, paese sopra Venafro; da Cervaro, da S. Elia ec., casali di S. Germano; e si vende da ducati 10 fino a 20 il cantajo. Anche delle lane ruvide si forma il panno *zigrino*. Finalmente la carne tanto delle pecore, che delle capre morticine, mancando esse in tempi di Quadragesima, prima si fa bollire, e quindi si serba in aceto per dopo Pasqua. In quanto alle qualità, che i Paſtori, e i Capraj debbono possedere; il primo esser debbe circospetto, secondo *Columella*, vigilante (precetto da osservarsi da ogni guardiano di qualsivoglia specie di animali), e governare il suo gregge con tutta la dolcezza. Il buon Paſtore dee soſtituire ogni anno alle pecore morte, e alle inferme, lo ſtesso numero, supplendo con animali robuſti, e con figlj nati da una pecora, che abbia meno di anni 4: dee essere inſtrutto nella Medicina Veterinaria, affinchè, occorrendo, possa eſtrarre intero il feto, che giace trasversalmente nell'utero; ovvero anche a pezzi, per mezzo del ferro, senza mettere a pericolo la madre: dee sapere prevenire il faſtidio delle pecore, nato dal lungo uso dal pascolo medesimo, con dare ad esse del sale; mettendolo

in

in tempo di està in canali di legno, affinchè nel ritorno all'ovile, vadano a leccarlo: dee avvicinarsi sovente a quelle pecore, che riposano, e indagarne la cagione; e per obbligarle a raccogliersi, e ad incamminarsi verso l'ovile, bastare gli debbe a minacciarle solo con la voce, e col bastone. Non lanci giammai contro le stesse de'legni, e de'sassi; non si allontani dalle medesime, nè si sdraj, o segga sulla terra; perciocchè quando Egli non cammina, dee starsene in piedi, per vedere da lungi le pecore pigre, e le gravide, che vanno arrestandosi; come anche le agili, e quelle, che hanno partorito, che camminano innanzi; correndo il rischio sì le prime, che le seconde di essere rapite al disattento Pastore o da'ladri, o dalle bestie feroci. Nel mio Viaggio di Taranto seppi da alcuni nostri Pastori, che bene spesso i cani, che seguono il gregge, si fermano a guardare le pecore disperse, o rallentate, o parturienti, e che dalla mancanza di qualche cane essi inferiscono quelle di alcuna pecora. Il Caprajo poi dee essere vivo, duro, pronto, tollerantissimo della fatica, valoroso, ed ardito, come quegli, che non si sgomenti di camminare per le rupi, pe'deserti, per le boscaglie, e per gli spineti. Nè dee imitare il Pastore, che segue il gregge, ma egli dee per lo più precederlo; essendo la capra un animale molto lesto, e vagabondo; e

che

che perciò si dee arreſtare, acciocchè seguendo il Cuſtode, mangi con lentezza, con mettere carne, e con abbondare di latte. Queſte qualità erano pur note agli Antichi. Sonvi fra' noſtri Capraj di que', che con la punta di picciolo coltello incidono, e rilevano mirabilmente sul legno, e sul corno; formando animaluccj, manichi, e cose simili. E' celebre a' tempi noſtri il così detto *Caprajo del* RE, il quale dalle capre passò al modello, e alla pittura.

§. LXI Della Paſtorizia de' Greci in quanto al beſtiame minuto abbiam detto qualche cosa nella noſtra *Storia dell' Agricoltura* (*Vol.* 1, *p.* 102, *e seg.*). Al che aggiugniamo con *Florentino*, che i maschj e le femmine delle pecore si giudicavano idonei alla copula dopo anni tre; che un ariete baſtava a pecore 50; che un Paſtore col suo fanciullo era sufficiente ad avere cura di pecore 20; che l'ovile si formava in declivio, avendo per iſtrato delle pietre; che il miglior pascolo per esse era il citiso, la medica, il fieno greco, l'avena, le foglie secche de' fichi; e le paglie de' legumi, e quelle dell' orzo, le quali in ispecie si ſtimavano ottime, se nell'aja venivano irrorate con la salamoja; che nell' eſtà si menavano al pascolo prima del nascimento del Sole, non essendosi la rugiada ancora disciolta; ma che sempre si attendeva, che avessero il Sole nel Cielo; e

che

che in fine il numero delle greggi fosse sempre disparo, al quale numero i Greci attribuivano una certa naturale virtù a serbare in salute, e in diuturnità le greggi. *Didimo* poi aggiugne fra le altre cose, che tanto gli arieti, che le pecore sono atti alla copula dagli anni due fino agli otto; che perchè le pecore seguissero il paſtore, bisogna otturare le loro orecchie con la lana; per impedire agli arieti di cozzare, si perforavano le corna di essi vicino alle orecchie; che per conoscere il colore del futuro parto, si apriva la bocca della madre, e scorgendo la sua lingua negra, di tal colore sarebbe riuscito l'agnello; e bianco, se la lingua si osservava bianca; e vario, se quella si riconosceva varia; che dando per giorni sette l'ellera in cibo agli agnelli, essi non si ammalavano; e che in primavera bisognava tosare le pecore, con ungere le ferite della pelle con pece liquida, e il reſtante del corpo con una decozione di vino, di olio, e di succo di lupini amari. I Greci nudrivano delle pecore, che si cuoprivano con le pelli, perchè la lor lana non si sporcasse, e perchè potesse essere ben tinta, lavata, e nettata. E queſto coſtume si voleva introdotto da' Popoli di Megara (*Diog. Laert. l. 6*). E giova notare in queſto luogo, che il Filoſofo *Diogene* avendo veduto presso Megara, che tutte le pecore erano coperte di pelli, e che i ragazzi,

per

per la loro estrema miseria, erano ignudi, lepidamente disse: *Amerei piuttosto di essere l'ariete di un abitante di Megara, che il figliuolo*. Finalmente i Pastori greci somministravano il sale alle pecore, mescolandolo col loro nutrimento; e nell'estate ogni 5 giorni ne distribuivano a 100 di esse un *medimno*, cioè misure 15 in circa delle nostre. In quanto alle capre *Didimo* ancora scrive, ch'esse portano il parto come le pecore per mesi cinque; e che partoriscono de' gemelli; che oltre al latte, al cacio, e alla carne, da' peli di esse si fanno funi, e sacchi, e cose simili; che le capre temono il freddo, per cui la notte si tengono al coperto; che sempre hanno la febbre, e sen mujono allora che la febbre cessa; e che il caprone non fuggirà, se gli taglierai la barba. Finalmente fra i Greci *Diofane*, de' lupi parlando, sì contrarj alle pecore, insegna, ch'essi si uccideranno quasi pigri e intirizzati a questo modo. Prendi dal mare de'lupi marini, ed ancor vivi pestali in un mortajo, con fare molta bragia sul monte, dove sono i lupi, mettendo su di essa, allora che il vento spira, que' pesci, mescolandovi della carne pecorina in piccoli pezzi. Quando il rogo comincerà a mandare odore, tutti i lupi di quella regione si uniranno, e presi da vertigine, si abbandoneranno al sopore. Allora si possono ammazzare. Ma passiamo a' Latini. Il nostro

gran

gran *Columella* così ragiona sommariamente (*Lib.* 7, *c.* 2). I terreni grassi e piani tollerano le pecore alte; i magri e abbondanti di colline, le quadrate; i selvaggj e montuosi, le piccole; e finalmente i prati, e i maggesi piani lasciano che a loro bell'agio vi pascolino le pecore, che si cuoprono di pelli, acciocchè la loro lana preziosa non patisca. Le pecore, *Plinio* scrive (*Lib.* 8, *c.* 47), che generano dagli anni 2 fino a i nove, o pure dieci, e che vogliono essere montate dagli undici di Maggio fino a i 19 di Luglio; portano il parto giorni CL, oltre al qual tempo l'agnello non è robusto. Gli Antichi chiamavano *chordi* (oggi *cordeschi*) que', che nascevano dopo i giorni CL. E del pari essi appellavano *chordum* il fieno raccolto in autunno, per essere più molle degli altri. Riguardo al numero de' Paſtori, e degli altri guardiani degli animali utili, *Varrone* dice (*Lib.* 2, *cap.* 2), che la Natura in ciò non ne dà una regola fissa. *Quasi tutti nell' Epiro facciamo, che abbiano un paſtore pecore* 100 *di lana grossa, e due paſtori altrettante capre.* E nel Cap. X del Libro medesimo scrive: *Io, per pecore* 80 *di lana grossa, mantengo un paſtore; ed Attico, uno per* 100 *delle ſtesse . . . Per un gregge di cavalle* 50, *baſtano due uomini.* I noſtri Maggiori facevano grande ſtima delle pecore della Calabria, della Puglia, e di Mileto; e

migliori di tutte giudicavano di essere quelle di Taranto. E bisogna avvertire quì con l' Annotatore delle Opere di *Columella*, pubblicate fra i *Ruſtici volgarizzati* in Venezia, che *Giocondo Veronese* fu il primo a trarre dalla lezione *Milites noſtri* delle prime Edizioni di *Moderato*, la voce *Milesias*; novità essenziale, e non mai avvertita da' Commentatori. Dunque, conchiude il noſtro Veneziano, o la lezione *Milites noſtri* è da interpretarsi per *Majores noſtri*, ovvero va scritto *Majores noſtri*, e non già *Milesias*; (non essendo probabile, che *Columella* annoverasse le pecore di Mileto tra le italiane); imperciocchè gli Antichi non solo erano Soldati, ma anche Agricoltori. In fatti avendo io riscontrato il cel. Codice MS. membranaceo de' PP. Certosini di Napoli, passato oggi nella noſtra R. Biblioteca; non che l' edizione di *Columella* del 1499 fatta in Reggio di Modena, ho trovato la lezione seguente: *Generis eximii calabras, apulasque milites noſtri exiſtimabant; eorumque optimas Tarentinas*. In seguito *Columella* parla del colore paterno trasfuso negli agnelli; poichè dando alla pecora un montone affricano di colore delle bacche mature di mirto, cioè tra il giallo e 'l negro; si ebbe il parto dello ſteſso colore. Non v' ha dubbio che si trovino pecore di varj colori. *Eliano* atteſta (VIII, 21) che nelle campagne di Troja nell' Asia

si

si trovavano delle pecore di vello rosseggiante. Il *Pallas* (*Spicilegio* XI, p. 75) asserisce, che il colore delle pecore asiatiche, da lui dette *ſteatopygarae*, è d'ordinario o bianco, o negro, o bruno-rosseggiante. *Oppiano* (*Cyneg.* II, *p.* 377) fa menzione di pecore irsute, che aveano corna quattro, e la lana rosseggiante, o purpurea: le quali pecore si trovavano in Gurtina. Finalmente *Marziale* (*XIV*, 127, 129) dice, che la lana fosca di Canosa era somigliantissima al moſto; e che della lana *leonina* di detta Città si fabbricavano le veſti de' fanciulli, e de' Soldati, quando gli altri Romani si veſtivano di colore fosco. Si arguisce poi da *Svetonio*, (*Vita di Nerone*, *c. XXX*), che la lana di Canosa era molto in pregio; perchè, per moſtrare il luſso di *Nerone*, tra le altre cose dice, che portava *muliones canusiatos*; ovvero veſtimenti canosini. Oggi la lana delle noſtre pecore negre *tarantine* è di un colore nero-rosseggiante, e di essa si fabbricano calze, guanti, e panno da Frati. E passando all' ariete, esso aver debbe il vello candido, e il palato, e la lingua dello ſtesso colore della lana; perciocchè bigj, o screziati nasceranno gli agnelli, se quelle parti del corpo saranno nere, o macchiate. Così *Virgilio* cantò, riferito anche da *Columella*;

E ben guarda al montone ; e ancorchè paja
Tutto nevoso fuor, pur se la lingua
Fia nera sotto all' umido palato,
Tu lo rigetta ; onde di nere macchie
Non sparga i figli . . .

La quale avvertenza si abbia altresì nella compra de' montoni rossigni, e neri. In alcuni paesi, ove la temperatura dell' aria era ventosa ed umida ; i Romani davano la preferenza a' becchi, ed a' montoni di corna grandissime. Il *Barone di Hohberg* (*Georgiche curiose, vol.* II., *p.* 350) crede, che *Columella* abbia avuto in vista, così scrivendo, che le pecore cornute sieno vestite di una lana aspra e folta, e che perciò difendono meglio il loro corpo ne' paesi piovosi, e ventosi. I Pastori latini a reprimere la brutalità de' becchi, e de' montoni, che cozzavano con le corna, ficcavano in una tavola di rovere, lunga un piede, delle punte ; e attaccando alle corna detta tavola, con le punte però verso la fronte degli animali ; in tal modo, offendendo essi se stessi nel percuotere, deponevano un tale abito. Ma *Epicarmo Siracusano* insegnò meglio a traforare con un succhiello le corna in vicinanza alle orecchie, per evitare i combattimenti di bestie siffatte. Le stalle delle pecore si volevono volte al mezzodì, essendo questi ani-

animali intollerantissimi del freddo, e del gran caldo estivo; con coprire il terreno o di secchissima felce, o di stoppia. Che i pascoli sieno novali, e privi di spine:

Se la lana ti cale, ognor lontani
Tien dalle gregge gli spinosi dumi,
E le lappole, e i triboli . . . Virg.

Intorno al tempo poi di condurre al pascolo, e ad abbeverare le pecore nella stagione estiva, io non discordo punto, *Columella* scrive, dal sentimento di *Marone*, il quale cantò:

Al primiero apparir del mattutino
Fosforo pascan le campagne aperte,
Finchè novello è il giorno, e biancheggiare
Veggonsi l'erbe, e tremolar sovr'esse
La rugiada dolcissima notturna.
Quando già l'ora quarta arida sete
Desta, e fra i rami con nojose strida
Assorda il Ciel la querula cicala;
Allor le gregge a ber le limpid'onde,
Che scorran per canal di cavo leccio,
Ai pozzi guida, ed a' profondi stagni.
Ma nel caldo maggior cerca l'opaca
Valle, ove sacra a Giove annosa quercia
Distenda i larghi rami, o dove oscuro
Bosco si giaccia di folt'elci all'ombra.
Ai fonti rimenar poscia si denno

Sul tramontar del Sole, e ai paschi erbosi,
Quando tempra l' ardore il fresco vespro,
E col soave raggio almo ristoro
Porge l' umida Luna agli arsi campi,
E risonare fa'l marino Alcione
I lidi algosi, e 'l cardellino i dumi.

Vi sono stati alcuni, i quali hanno preteso, che la rugiada fosse nociva alle pecore; ma il *Rozier* compiutamente combatte quest'oppinione nella sua Opera: *Observationes de Physique, Vol. XIV, pag.* 60. Io però ho osservato, che nella primavera, nell'està, e nell' autunno la rugiada non nuoce altrimenti alle pecore; ma nell'inverno reca ad esse del danno, cagionando delle flussioni, e delle diarree. *Aristotele* insegna (*de hist. anim. l.* 9, *c.* 4), che tuonando nell'aria, le pecore si debbono congregare da' Pastori, perchè insieme giovandosi, e come rinvigorendosi, non accadono aborti nelle gravide. Nell'està poi, al levare della canicola giova condurre il gregge avanti mezzodì, con la testa volta ad occidente, e di farlo muovere verso questa parte del Mondo; e dopo mezzodì, verso oriente; buona cosa essendo, che le teste delle pecore pascenti non sieno rivolte verso il Sole, che suole nuocere agli animali. I Latini, seguendo la dottrina del grande *Aristotele*, volevano, che nel tempo della copritura delle pecore soffiasse

il

il vento boreale, e che i giorni fossero secchi, per avere più maschj che femmine; e per l'opposito desiderando di avere molte agnelle, che spirassero venti aquilonari. *Alberto Magno* si è studiato fra tanti di darcene una ragione. Il borea, dic'Egli, è proprio per la generazione de' maschj, perchè questo vento rinserrando nell'interno del corpo il calor naturale, lo rende più robusto, e per conseguenza anche il seme acquista un certo grado di forza; e al contrario ne' venti australi il corpo si trova lasso e indebolito per mancanza di calore, che svapora per mezzo della traspirazione: quindi il concepimento del maschio incontra maggiore difficoltà di quello della femmina. Nel tempo poi, *Varrone* scrive (*Lib.* 2, *c.* 2), che il maschio si accoppia con la femmina, bisogna dargli a bere sempre la medesima acqua, perchè il cambiamento di questa, fa che la lana diventi di vario colore, e che si nuoca all'utero. Di quest'oppinione sono *Aristotele*, *Eliano*, *Plinio*, i Georgici greci, e *Pier Crescenzio*. *Anatolio* prescrive anche lo stesso per le cavalle. *Columella* parla a disteso nel Cap. IV delle pecore, che si cuoprono con pelli, pecore greche, dette d'ordinario *tarantine*. Esse, che si nudrivano per lo più in istalla, con molto cibo, cioè di orzo, di fava franta, di cicerchie, di foglie secche, di medica, di citiso ec.

davano lana bellissima, cercata da' Mercanti, e pagata a più caro prezzo delle altre. Queste pecore si lavavano ne' dì sereni tre volte all' anno, si toglieva ad esse la coperta; e la lor lana si spelazzava, con infondervi del vino, e dell'olio. Gli ovili presso i Latini si purgavano frequentemente, e si tenevano ancor difesi da' velenosi serpenti; secondo *Virgilio* (*lib.* 3, *v.* 410):

Dell' innocenti gregge entro l' albergo
Ardi talora l' odorato cedro,
E col fumoso galbano discaccia
L' inique serpi. Nell' immonde ſtalle
La mortifera vipera, fuggendo
Il tempeſtoso Ciel, spesso s' asconde;
E sotto il tetto a ricovrarsi, e all' ombra
Serpente avvezzo, e a seminar nel gregge
(Peſte acerba de' buoi) l' atro veleno,
Spesso vi giace occulto. Or duri sassi,
E nodoso baſton ardito afferra,
E quando uscire minaccioso il vedi,
E rigonfiare il sibilante collo
Fiero l' ancidi. Il timoroso capo
Ei fuggitivo asconde, e tu il percuoti,
Infin che franto le raccolte spire
Sciolga del petto e dell' eſtrema coda
Sol tragga il fine tardi giri a ſtento:

E non si potendo ciò sempre fare senza peri-
colo

colo, si brucino de' capelli di Donna, ovvero de' corni di cervo, l'odor de' quali fugava mirabilmente i suddetti animali velenosi. La tosatura delle pecore si faceva secondo le ſtagioni, e secondo i paesi, avendo sempre in mira, che, tosando la peçora, essa non patisse nè il freddo, nè il caldo. La pecora tosata si bagnava con succo di lupino cotto, con feccia di vino vecchio, e con la morchia a dosi uguali: dopo giorni tre s'immergeva nelle acque del mare, se esso era vicino; altrimenti si suppliva con acqua dolce. *Celso*, e *Catone* (*Cap.* 96) assicurano, che le pecore non possono divenire rognose, così trattate, nel periodo di un anno; e che la lana rinasce più morbida e più lunga. Reſta a dire delle capre, esponendo le dottrine de' Latini. Queſta specie, *Columella* scrive (*Cap.* 6) ama piuttoſto le prunaje che i luoghi piani, e ben si pasce in que', che sono aspri e selvaggj; mangiando rovi, e fra gli arboscelli e i frutici, il corbezzolo, l'alaterno, il citìso silveſtre, le piccole elce, e i querciuoli. Si loda quel becco, a cui pendono dal collo sotto le mascelle due pelli; ch'è di corpo grandissimo, di gambe grosse, di collo pieno e corto, di orecchie pendenti, e cascanti; di capo piccolo; e di pelo denso, brillante, e lunghissimo, perchè ancor esso si tosa,

Per

Per uso di soldati, e per far veſti
Ai miseri nocchieri al mare avvezzi.
Virg. l. 3, *v.* 310.

Nella maggior parte della Frigia, *Varrone* dice (*Lib.* 2, *c.* 11), si tosano le capre, perchè hanno peli lunghissimi, e di là si portano in Roma per manifatture di queſti peli, che si chiamano *Cilicia*, perchè tale tosatura si è prima eseguita in *Cilicia*. Si commenda specialmente quella capra, che più rassomiglia al becco già descritto; e che ha zinne grandissime, e abbondanti di latte. Il maschio di mesi sette è abile alla generazione, ed è sì brutale, che ancor poppando, ſtupra la propria madre, ma dopo gli anni sei si riguarda come poco abile ad impregnare. Ne' climi temperati giova avere queſto beſtiame senza corna, e cornuto ne' climi tempeſtosi e piovosi; convenendo ad ogni paese avere i mariti del gregge senza corna; perciocchè i cornuti sono per lo più pericolosi per la loro insolenza. Comprando capre, bisogna prenderle non già a porzioni, ma un intero gregge, per fare sì, che in iſtalla vivano con la maggiore quiete. Il caldo, ma più il freddo sono di danno a queſto beſtiame, che vuole ſtare al coperto in una ſtalla con pavimento di piccoli sassi; amando pure la nettezza, poichè il fango de' proprj escrementi è per-

è pernicioso al medesimo. Le ghiande in scarsezza, ugualmente, che il freddo e il caldo fanno abortire le capre: onde se non si possono dare ghiande in abbondanza, non si accordi che il gregge ne mangi. Alcun poco prima del mese di Dicembre si permetta la copula, acciocchè le capre partoriscano nella vicina primavera, quando gli arboscelli cominceranno a gemmare, e quando i boschi metteranno nuove frondi. Esse partoriscono d'ordinario a un tratto due o tre feti. Nati che sono i capretti si allevano al modo stesso degli agnelli, se non che bisogna raffrenare la loro lascivia, con tenerli in limiti più ristretti. I semi dell'olmo, o del citiso, o dell'edera, o pure le cime del lentisco, e delle altre foglie tenere, fanno abbondare il latte nelle capre. Non si permetta di allevare che alla capra di anni 3; mandando i figlj di quelle di un anno, e ancor di due, al macello. Oltre agli anni 8 la capra non è più buona a fare figlj. E giova avvertire quì, che a' tempi di *Varrone* si allevavano in Italia due varietà di capre, cioè di orecchie cascanti, cornute, e di peli lunghi; e senza corna, e di pelo raro. La prima si chiamava dalla patria *mambrica*, o *siriaca*, e *di Angola*. Io ho veduto fra noi delle capre bianche, *di Angola*, con pelo lungo. I Tedeschi inutilmente hanno cercato di trarre profitto da capre siffatte. Nelle

Me-

Memorie di Agricoltura di Parigi, Anno 1787, si trovano regiſtrati varj tentativi sopra di queſte Capre. *Varrone*, ed *Ariſtotele* chiamano *freddoloso* queſto animale; cioè il caprinò. *Ariſtotele* insegna, che i porci divorano bensì delle ghiande, ma che la loro carne diventa umida, e che la troppo copia di esse fa abortire. *Columella* de' buoi parlando, dice, che se ad essi non si dà ghianda a sazietà, soffrono la rogna. *Abilgaard* anche afferma, che il cibo delle ghiande rende difficile il parto. E dice altresì, che alle capre riesce mortale il cibo della *plantaginis psyllii* del *Linneo*; come anche le foglie e i frutti dell'*atractylidis*. *Teofraſto* (*hiſt. pl. lib.* 3, *c.* 18), e *Plinio* (*lib.* 13, *sez.* 38) assicurano, che accade lo ſtesso, mangiando dell'*evonimo*, o sia *berretta di Cardinale*. In oltre *Plinio* (*Lib.* 28, *e* 26) parla dell'uso medico del latte delle capre, che si sono cibate di edera, e di lentisco. In un epigramma di *Mucio* (*Analect. Brunckii*, *tom.* 2) si annoverano il timo, e il titimalo tra i cibi prediletti alle capre. *Galeno* (*Alim. Facul.* 3, 14) avvisa, che il latte delle capre pasciute di scamonea, e di titimalo, produce il flusso di ventre. Il *Clerc* (*Stor. dell' Uomo ammalato*) ragiona intorno all'uso del latte medicato. Finalmente *Ariſtotele* (*de hiſt. anim. l.* 6, *c.* 19) seguito da *Varrone*, e da *Columella* insegna, che le pecore,

core, e le capre di un anno si lasciano coprire dal maschio, e s'impregnano, ma che le capre si accoppiano anche prima; e se si vuole, che il feto viva, le femmine e il maschio debbono avere anni 2; e che la vita delle capre si limita agli anni 8.

CAPO X

Del latte, e delle differenti sue manipolazioni tanto presso gli Antichi, che presso i Moderni: ove si parla della cascina. Avvertimenti a' noſtri Paſtori.

§. LXII. IL latte in genere è una vera emulsione animale. Esso, ch'è uno de' materiali immediati degli animali, appartenente al torace, secondo l'analisi chimica, contiene del siero zuccherino, dell'albumine caseosa, e dell'olio butirroso; ed è spontaneamente separabile, non essendo le tre cennate sue parti intimamente combinate. Il latte, oltre all'essere alimentare, e medicinale, è degnissimo di osservazione, pel solfato calcareo, che vi è contenuto; e che dalla Natura è destinato a favorire la prima epoca dell'ossificazione. Gli Antichi non ignorarono con *Varrone* (*lib.*2, *c.*11), che il latte tra tutti i cibi (parlando de'fluidi) è quello, che più nudrisce: il pecorino è il primo, ed il secondo il caprino. Quello poi, che

che purga più degli altri è quello di cavalla, poi di asina, indi di vacca, e finalmente quello di capra. Io ho trovato il latte di bufala più purgante di quello di vacca. Ma le proprietà di queste specie differenti di latte sono varie, (l'Autore lodato soggiugne), secondo la differenza de' pascoli, la natura del bestiame, e il tempo, in cui esso si munge. Differisce in ragione del pascolo, secondo che il bestiame mangia orzo, paglia, o del foraggio secco e solido: così nudrisce più il latte tratto da una bestia, che abbia mangiato dell' orzo, che della paglia, o del fieno. Differisce poi nel purgare, se l'animale si sarà cibato dell' erba verde; e molto più se avrà mangiato di quell' erbe, che prese internamente, sogliono purgare i nostri corpi. E riguardo alla natura del bestiame, si troverà essere migliore quel latte, ch' è tratto da bestie sane e giovani, di quello, che si traesse da bestie ammalate, o vecchie. Rispetto al tempo di mungere il latte, l'ottimo è quello, che non si munge molto tempo dopo il parto, nè subito dopo il parto. Anche *Aristotele* (*hist. anim. l.* 3, *c.* 22) insegnò, che ogni latte è utile, ma che sia inutile il primo, o sia quello, che si trae subito dopo il parto; e che l'ultimo sia troppo denso. Ma passiamo alla quantità del latte. Da' tempi di *Plinio* fino a noi si è osservato, che le bestie d' ordinario tanto più latte rendono,

no, quanto sono più piccole, e quanto meno elegante è la figura di esse. Si fa crescere il latte alle pecore, dando loro a mangiare vena, o pure orzo mescolato con crusca, rape e navoni, carote, pastinache, legumi cotti, come piselli, fave ec. cavoli, ed ellera. E del pari nelle capre tanto più il latte cresce, quanto più esse mangiano. Giova menarle in pascoli buoni, ove il dittamo e l'erba cinque foglie sieno abbondanti; abbeverarle la mattina e la sera, e dare loro di tempo in tempo salnitro, e acqua salata. E tenendole nelle stalle, si può dare ad esse, per molto latte avere, la sansa d'olio di noce, di rapa, di olive, di papavero ec. minestre di erbe con crusca, e farina di frumentone. Abbiam notato sopra, che i gambi de' legumi diminuiscono in tutti gli animali la quantità del latte, e che per lo contrario l'accrescono le ortiche, le rape, le bietole, e i cavoli. Ora avvertiamo, che alcune erbe alterano il gusto del latte. Così, al riferire di *Bellon*, perchè nell'isola di Creta le capre pasconsi d'un'erba puzzolente (*anagaris fætida*), danno latte, che eccita il vomito, e la disenteria. Del pari ne' pascoli della Siberia, che nella primavera s'abbruciano, e ove perciò il lissìo rimane delle ceneri, le vacche rendono latte sì alcalino, che non si può affatto gustare. E in ultimo ne' Paesi bassi, ove abbonda l'aglio, il latte delle femmine ne prende il gu-

gusto. Anche tra noi si osserva spesse fiate che il latte è amaro, quante volte le bestie vanno pascendo nelle giuncaje. Sin da' tempi antichi è noto nella Storia delle Nazioni, che il latte nell'Isola di Sardegna sia pessimo, e talora anche velenoso, quante volte gli animali minuti si cibano di una varietà di ranuncoli. E certo mele di Sardegna è riprovato comunemente, perchè le api corrono a' fiori di più piante venefiche. Nella nostra Calabria ulteriore, le capre cibandosi di una varietà di euforbio, o sia *titimalo*, e il latte, e il cacio di esse riescono purganti. Inoltre le vacche dopo di essese ben alimentate, si lascino tranquille e chete, acciocchè ben digeriscano, e perchè il moto non faccia passare in sudore quella sostanza, che sarebbe per convertirsi in latte. Finalmente è necessario che le vacche bevano spesso, onde non dee mai loro mancare acqua fresca e pura; ed essendo molto fredda nell'inverno, ottima cosa sarebbe farla alquanto intiepidire.

§. LXIII Secondo che si rileva dalle analisi chimiche del latte, intraprese da' Sigg. *Beccari*, *Young*, *Sandifort*, *Hannio*, *Borsieri*, *Voltelenio*, *Dootschodt*, *Spielmano* ec., libb. due di latte di pecora hanno dato once due di cremore, un' oncia e dramme sei di burro molle assai, once quattro di cacio molto tenace; e dramme sei di sostanza solida, separata dal sie-

ro. Similmente libb. due di latte di capra hanno somministrato un'oncia di cremore, dramme tre di butirro, once tre, e dramme tre di cacio; e dramme sei di residuo ricavato dal siero. In oltre libb. due di latte di vacca hanno dato once due e mezzo di cremore, dramme sei di butirro più consistente d'ogni altro, once tre di cacio; e dramme dieci di residuo deposto dal siero svaporato a siccità. Finalmente avendo io instituito l'analisi chimica del latte di bufala, due libb., ovvero once 24 di latte bufalino, hanno somministrato, dopo ore 20 di riposo, un'oncia e dramme otto di cremore, dal quale dopo mezz'ora di sbattimento ho cavato un'oncia e dramme due di eccellente butirro, bianchissimo, alquanto molle, e del gusto della manteca. Dalla sostanza rimasta poi, dopo di averla fatta scaldare al fuoco, e dopo di avervi posto un poco di sugo di limone, ho avuto, dopo il rappigliamento, once tre, e dramme due di cacio stretto, e dramme quattro di rimasuglio deposto dal siero svaporato. Nulla diciamo del latte delle giumente, di cui ragioneremo appresso; e solo aggiugniamo, che il latte delle asine si rassomiglia a quello delle nostre Donne, e che utile si sperimenta nelle malattie del petto. Alcuni vogliono che le vacche, e le bufale si abbiano a mugnere due volte al giorno, cioè la mattina e la sera, e lo stesso si dica del-

le pecore, e delle capre. Nelle noſtre provincie però le vacche e le bufale si mungono soltanto la mattina; e le pecore e le capre si mungono la mattina e la sera. Assicurano i più savj Scrittori, in seguito di replicate sperienze, che una vacca sana dee essere munta due volte nello spazio di ore 24; siccome si pratica pure tra noi, non che in altri paesi, nel Capo Sorrentino, in Caserta ec. Nel mungere siffatte beſtie si badi a trarre tutto il latte sino all'ultima goccia, perchè se un poco ne rimane nelle poppe, può coagularsi, e rendere ſterile la femmina. Se qualche vacca ripugnasse a' lasciarsi mugnere, le si metta indosso un panno bagnato, ovvero un fornimento da cavallo, e toſto diverrà mansueta. Noi tratteremo prima di ciò, che si può cavare dal latte di giumenta, e di vacca; poi da quello di bufala; e appresso di ciò, che si può avere dal latte delle pecore, e delle capre; senza omettere quel tanto che si pratica nelle noſtre provincie, e specialmente per avere ottimi caciocavalli, buone provature, o sieno *provole*, e guſtose *mozzarelle*, ec.

§. LXIV Dalla fermentazione del latte di giumenta, i Tartari fanno un vino, chiamato *Koumiss*, che ha suo uso anche in Medicina. Ecco il metodo, che ne dà il Sig. *Grieve*, Membro della R. Società d'Edimburgo, e Medico dell'Armata Russa, in una sua *Memoria*, in-

inserita nel Tom. X della Biblioteca Fisica di Europa del *Brugnatelli*. Si prende una quantità di latte fresco di cavalla, ottenuto nello spazio di un giorno: vi si aggiunge una sesta parte di acqua, e si pone il miscuglio in un vaso di legno; pigliasi allora come un fermento un' ottava parte di buon gaglio di latte (ma per le altre volte può servire meglio all'uopo d'inacidire una picciola porzione di vecchio *Koumiss*): si copre il vaso, con un pannolino di fitta tessitura, e si pone in un luogo tiepido; si lascia in quiete per ore 24, nel qual tempo il latte s'inacidisce, mentre sulla superfice s'accumola una sostanza densa: allora con un bastoncello lavorato all'estremità come quello che serve alla fabbrica del burro, si sbatte, finchè la detta sostanza densa si unisca intimamente col fluido sottoposto. In tale situazione si lascia in riposo per ore 24 e più; e dopo si pone in un vaso alto e stretto, in cui si dee ripetere l'agitazione come prima, fino a tanto che il liquore appaja perfettamente omogeneo, e in questo stato chiamasi *Koumiss*, il cui sapore è un piacevole miscuglio di dolce, e di acidetto. Si dee agitare ogni volta prima di usarlo. Fin quì l'Autore lodato, il quale dopo di averci assicurato di avere tradotto letteralmente il MS. originale Russo; aggiugne 1, che a prevenire il cambiamento del vaso, si dee mettere il latte imme-

diatamente in un vaso altissimo e stretto ; 2, che a promuovere la fermentazione, gli si può aggiugnere un poco di latte caldo, e, se è necessario, più acido; e 3 in fine, che si può abbreviare di molto il processo, con riscaldare il latte innanzi di aggiugnervi il fermento; e che tanto più presto la parte incomincia a separarsi, ed unirsi sulla superficie una sostanza spessa, agitando la massa ogni ora, o ogni mezz'ora avanzata: in tal modo si avrà il *Koumiss* nello spazio di ore 12. E in quanto al gaglio; può servire anche all'uopo la pasta acida di fiore di segale; il gaglio di uno stomaco di agnello; o una porzione di vecchio *Kommiss*: Dal detto fin quì si può inferire, che tre cose sono essenziali alla fermentazione vinosa del latte, cioè il *calore*, il *fermento*, e l'*agitazione*. Il primo è necessario in ogni specie di fermentazione; come forse lo è anche il secondo; sebbene in un grado meno sensibile, quanto al caso nostro. L'agitazione poi è l'arte principale di fermentare il latte. Ne' sughi vegetabili, e nelle infusioni, la Natura non ha bisogno dell'ajuto dell'arte; perciocchè il movimento intestino, che accompagna la fermentazione, è bastevole a produrre il grado di agitazione, ch'è necessario a tenere le parti del fluido in mutuo contatto, o a disporle in un'azione reciproca. Ma il latte per lo contrario subito che s'inacidisce, le sue parti im-

me-

mediatamente si separano; il cremore si rappiglia alla superficie, e il formaggio o cade al fondo, o si trova sospeso sul siero. Dagli sperimenti però del Sig. *Oseretskowsky* Russo (*Specim. inaug. de spir. ard. ex lacte*, 1778) si deduce 1, che il latte di vacca può fermentare col *fermento*, e senza di esso, purchè si faccia uso della conveniente agitazione 2, che nessuno spirito si produce da alcuna delle sue parti costituenti, presa separatamente, nè da due; a meno che esse fossero mescolate con una porzione della terza; ma bensì dal latte con tutte le sue parti nella loro proporzione naturale; 3, che quanto più chiuso si teneva, tanto maggior copia di spirito rendeva; 4 in fine, che da pinte 6 di latte fermentato in vasi chiusi, e messi così in quiete, egli ottenne once 3 di spirito ardente, una delle quali si consumava col bruciarlo; ma che dalla stessa quantità di latte, posto in fermentazione in vasi aperti, appena ne ottenne un' oncia. E per tornare donde partimmo, il *Kouniss* tenuto in vasi chiusi, e in luogo freddo, si può conservare per mesi 3, e ancor più senza la minima alterazione delle sue qualità. Ed a' suoi effetti facendo passaggio, tutti coloro dice il N. A., che l'hanno bevuto, convengono nel dire, che nel mentre che l'usano, appetiscono poco gli alimenti; che lo bevono in quantità, e con piacere; che rende le loro vene turgi-

de, senza produrre languore; con divenire per mezzo di esso spiritosi e vivaci; e che anche abusandone con eccesso, non provano indigestione, non dolore di capo, o altro incomodo, siccome avviene nell'abuso di altri liquori fermentati. E in quanto all'uso di Medicina, il *Koumiss* per l'acido dolce, che contiene, si può riguardare, dietro alle replicate sperienze, come un antisettico rinfrescante: per lo suo spirito vinoso, come uno stimolante cordiale, e tonico; e per la sua parte oliosa, e mucilaginosa, come un mezzo efficace per la nudrizione. Il Sig. *Grieve* lo ha trovato efficace medicamento in tutti i casi d'irritabilità eccessiva; nella *dispepsia*; e ne' casi di *atrofia* confermata. Il Dottor *Pallas* dice, che il latte di vacca è anche capace di fermentazione vinosa; e che in tempo d'inverno i Tartari preparano con esso un vino quando loro manca il latte di giumenta. Il vino preparato col latte di vacca si appella da essi *Airen*. Però i Tartari antepongono sempre il *Koumiss*, purchè sia sano, essendo più piacevole, e contenendo una gran quantità di spirito. In fatti il *Koumiss* somministra con la distillazione la terza parte di uno spirito debole; e l'*Airen* soltanto due none parti del suo totale; il quale spirito poi si nomina *Arika*. In genere tutti i Popoli mezzo civilizzati, e che vivono una vita pastorale, ed a' quali mancano gli acidi vegetabili, si servono

no del siero inagrito, come refrigerante, nelle diverse lor malattie. I noſtri Missionarj della Macedonia, dell'Epiro ec. mi hanno assicurato di queſto fatto.

§. LXV Ancorchè da ogni latte si possa cavare burro, il latte di vacca però ne somminiſtra a sufficienza, e si giudica di essere più eccellente degli altri. Gli Ebrei conobbero il burro, leggendosi presso del Profeta *Isaia* (*Cap.* 7, *v.* 15): *butyrum & mel comedet*. I Greci per lo contrario non n'ebbero affatto cognizione, quantunque i loro Scrittori parlassero di molte varietà di cacio. *Ateneo* assicura (*Dypnosophiſt. l.* 14), che in Sicilia, e nell'Acaja si mangiavano formaggj squisitissimi. *Plinio* (*Lib.* 28, *c.* 9) parlando del butirro, dice, che esso si fa del latte, e ch'è un cibo approvatissimo dalle genti barbare, diſtinguendo i ricchi dalle plebe. La maggior parte si fa del latte vaccino, dal quale ha preso il nome; perciocchè in greco Βως significa *bue*, e τυρος *latte*. Si fa grassissimo dalle pecore; siccome pure dalle capre, con riscaldare il latte nell'inverno. Non così nell'està, ma solamente, si agita in lunghi vasi, turati nella bocca, lasciando un piccolo buco nel mezzo per ricevere l'aria. Per fare inagrire il latte vi si aggiunge un poco di acqua. Quello, ch'è molto rappreso, getta di sopra del liquore, che unito, e asperso di sale, vien detto *ossi-*

gala. Si fa anche *l'ossigala*, mescolando il latte fresco col latte acido: essa è utilissima allo ſtomaco. Ed avvertiamo in queſto luogo, che i Greci, secondo *Paxamo*, preparavano la *melca* nel modo che segue; e che poco differiva dall'*ossigala* de' Latini. In vasi nuovi di argilla poſti su la cenere calda, o su la bracia mettevano dell'aceto forte: dopo una leggiera ebollizione, e dopo che i vasi se n'erano imbevuti, li toglievano dal fuoco, e v'infondevano del latte, lasciandoli a riposo. Nel dì seguente aveano dell'ottima *melca*, che, secondo *Galeno*, si soleva usare principalmente nell'està, per rinfrescare lo ſtomaco. *Berizio* poi scrive, che si proverà il latte se sia miſto con acqua, o no, quante volte mettendone una goccia su l'ugua, non fluirà; e fluendo avrà in se dell'acqua. Lo ſtesso si può eseguire col giunco. I noſtri si servono del vetro per fare la sperienza medesima. E a Moderni facendo passaggio, ecco il modo più proprio, secondo la buona sperienza, di fare ottimo butirro. Dopo di aver munto il latte, si versi in vasi di legno, o in conche pulitissime (lavate con acqua calda, e asciugate all'ombra, o con pannolini) di argilla vernicata; alte dita 6, e larghe alla base dita 8, e verso la bocca dita 16 in 18; simili a quelle, che noi chiamiamo volgarmente *scafaree*: non si approvino mai vasi di rame, o di altro

tro metallo, che forma con facilità il verderame, o la ruggine sì contrarj alla salute umana. Il Sig. *Tommaso Hayes* ne ha dato una *Memoria*, letta nella Società d'Agric. di Bath, *sul pericolo di usare vasi di piombo, di rame, di ottone nelle botteghe, e in altri luoghi, ove si conserva, e si lavora il latte*. Il Sig. G. *Baker* poi ha scritto su gli effetti del piombo, come anche il Dottor *Percival*; e il Dottor *Falconer* su i vasi di rame. Ma fin dalla metà del Secolo passato, il cel. noſtro italiano, e Medico Ferrarese, Dottor *Ignazio Vari* scrisse una bella Dissertazione *della venefica indole del rame*. Il luogo da riporre le conche col latte, e da fabbricare il burro, esser debbe a volta, nettissimo come criſtallo, con la porta e con gli spiracoli, da aprire e da chiudere, verso tramontana, o verso ponente, laſtricato di pietra a quadrelli, o di mattoni, lungi dalle ſtalle, da' letamaj, e dal focolare; e che l'aria sia temperata come quella delle cantine, cioè, da' gradi 8 fino a' 10 del termometro del *Reaumur*. Le conche si posano sul pavimento bene scopato, e si lasciano in riposo per ore 10 nella ſtate, e per ore 24 nell'inverno, e talvolta per minore spazio di tempo. Indi si cava il fiore del latte venuto a galla, alzando pian piano le conche dal suolo, e dopo di averle poggiato su d'una brocca, o vaso di terra, detto da noi *langella*, della capacità di carra-

fe

se 12, o 16; con la punta del dito indice si apre un passaggio alla crema, talmente che il latte, che resta al di sotto della crema, scoli nella brocca, e nelle conche rimanga la sola crema. La quale si raccolga tutta in altre conche, si coli per deporre qualche immondezza, e subito si riduca a butirro. Il fior di latte, o sia crema, riducesi a burro col solo agitarlo per mezzo d'un bastone, quando il latte fosse poco; ed essendo in molta copia, allora si ripone in una mezza botte, attraversata di varie tavole, in modo che, la mezza botte girandosi, il latte sbattendo di continuo in dette tavole, si unisce in butirro, con deporre la parte sierosa. Alcuni usano di battere la crema per fare il burro in vase di legno simile a un barile, lungo, stretto, e profondo, con coperchio forato nel mezzo. Per questo foro s'introduce lo strumento battitojo, ch' è un bastone, alla cui estremità evvi una ruota, e così col moto di esso si percuote la crema fino a tanto che si unisce in burro. Sonvi altre macchine a questo uopo medesimo. Noi descriveremo solo la seguente. Si mette la crema in un barile, attraversato per lo lungo con asse di legno, che passando per gli centri delle due sezioni, poggia su d'un cavalletto, avendo un manubrio in ciascheduna delle due estremità. Il barile poi va corredato interiormente di parecchie tavolette piene di buchi, adatta-

te

te in qualche distanza l'una dall'altra, le quali accrescono il moto del latte nello stesso contenuto. Con simile macchina si può lavorare gran quantità di burro, come ognun vede, potendo avvalersi delle braccia d'un fanciullo, o d'una donna, per girare il barile, e anche di qualche animale. Ridotto che sarà il burro alla debita consistenza, e acquistata che avrà quella forma, che più aggrada, l'unico mezzo di separare tutto il siero, che potrebbe quello corrompere, si è di lavarlo con acqua fresca più e più volte; perciocchè, attesa la legge dell'affinità, il siero si combinerà con l'acqua, e 'l burro resterà schietto, dilicato, e durevole. Non si trascuri la massima pulizia, perciocchè ogni piccola negligenza diminuisce la bontà del butirro. Nella Normandia, e specialmente nel paese di Bray, ove si lavora il burro più perfetto della Francia, oltre alla somma pulitezza in tutti gli utensili, che si lavano prima con acqua bollente, e poi col ranno di cenere fina, o pure di ortica appassita, sieno vasi, sieno tele ec.; e oltre alla nettezza in tutte le parti della cantina, o sia cascina, lavando spesso il pavimento; niuna persona entra in essa con le proprie scarpe, ma bensì co' zoccoli, che si tengono sempre alla porta, e ove si lasciano nel partire; e colui, che lavora il burro prima dell' opera si lava le braccia e le mani col ranno suddetto;

ac-

acciocchè il burro non vi si attacchi, unendosi facilmente a qualunque corpo. Ognun sa che il latte rancido unito a qualunque vaso, e a quale si voglia cosa, che serve nella cascina, sia un lievito invisibile, che fa inacidire il latte fresco. Secondo la Chimica moderna l'acido lattico, o sia del latte, ch'è uno de' cinque acidi animali; è una combinazione di un radicale acidificabile, composto ternario, cioè *carbonio-idrogeno*, ed *azoto*, con l'*ossigeno*. L'azoto però, ch'è appena rilevabile, e ch'è formato con un poco di *acido acetoso* nel latte spontaneamente inagrito; non è cristallizzabile, ed è solubile nell'alcol: con la distillazione dà un acido analogo all'acido *piro-tartaroso*. I sali, che risultano dalla combinazione di quest' acido con le basi salificabili terrose ed alcaline, sono deliquescenti. In ultimo l'acido lattico decompone gli *acetati alcalini*. In oltre nella Sassonia e nella Baviera giugne tant' oltre la pulizia, che dopo che le vacche hanno dormito nella stalla, si lavano prima di mugnerle. Si avverta anche a tenere lontano dalla cascina tutti i latti sfiorati, acciocchè non facciano danno agli altri latti; e la sola crema può serbarvisi per giorni 4, o 6 prima di farne il burro. Non in tutte le stagioni dell' anno si può avere ugual temperatura di aria per la separazione della parte oliosa del latte dalle altre due sostanze, che lo compongono.

Il

Il caldo eccessivo, ch'è un continuo dissolvente, tiene la crema unita, e come fusa nel latte, impedendone la separazione, il soverchio freddo resiſte molto al separarsi di siffatti componenti; e in tempo procelloso la crema si coagula, e quasi subito s'inacidisce. Quindi in proporzione del caldo dell'atmosfera, mancando cascine temperate, gioverà, durante la ſtate, mettere ghiaccio nella crema, e acqua tiepida nell'inverno. E tuonando nell'aria, si corra alla cascina, si chiudino tutti gli spiracoli, e si versi acqua naturale sul pavimento. L'acqua servirà di conduttore alla materia elettrica, di cui l'aria trovasi allora pregna. Il Cav. *Volta* pretende, che il fluido elettrico sia per natura acido; e che attraversando i corpi acidificabili, li renda acidi. Ora ciò poſto, l'acqua servendo di conduttore al fluido elettrico, che ha molta analogia col *galvanismo*, preserva ne' giorni procellosi il latte dall'acescenza. E solo si desidererebbe, che queſta teorìa fosse meglio provata co' fatti. Anche il calore animale fa coagulare il latte. In fatti se immergerai più volte il braccio nudo nel latte, avrai la separazione de' suoi principj. Dopo si levi la crema da tutte le conche, essendo arrivata al suo punto; perciocchè in simili casi di tempeſta, e anche di soverchio calore, il fior del latte si solleva nello spazio di ore 12 in circa,

§. LXVI

§. LXVI Perchè il burro, secondo l'analisi chimica, contiene un acido parte volatile e parte fisso, ed un olio dolce e pingue; perciò esso tanto sarà migliore, quanto sarà più fresco; perciocchè il detto acido volatile non ha avuto tempo a svilupparsi. In secondo luogo quanto più le parti constituenti il burro saranno in giusta proporzione, tanto sarà quello più buono. In ultimo le bestie nudrite con pingui erbaggj, e con gustosi fieni, danno latte pregno di olj grassi, e poco volatili, e per conseguenza eccellente butirro. E in quanto al colore, si sa che nell' està il burro è giallo, e bianchiccio nell'inverno, a cagion della pastura. Volendo dare al butirro il color giallo, che naturalmente ha ne' mesi caldi, e che piace a chi compra, e molto più a chi vende, senz'alterare la sua qualità, e senza comunicargli alcun sapore; si prendano fiori d'arancio, e si ammacchino dentro un vaso di pietra, che si tiene coperto nella caseina: dopo alcuni mesi quelle foglie si vedranno appannate di un denso liquore giallo; e con piccola dose di esso stemprato con la crema, si dà il colore al burro, colore solido, e che non svanisce mai. E volendo serbare lungo tempo il burro, bisogna salarlo. Si preparino vasi di argilla capaci di libb. 40, o 50, ben lavati con acqua bollente, e col ranno descritto: si lavi il butirro più volte, sino a tanto che l'

acqua non è più lattiginosa; si ſtenda su d'una tavola, e si sparga sovra di esso sale *di appalto*, e non mai il sal bianco, diseccato al forno, e ben peſto, adoperando per ogni libbra di burro quattro ottave di sale. Così salato si metta ne' vasi, e si lasci ſtare a riposo una settimana; il volume del burro si diminuirà, lasciando intervallo ne' vasi: in essi si metta salamoja ben carica di sale, e ben chiarificata, che riempiendo tutto il vano de' vasi, e coprendo il burro a giuſta altezza, impedirà l'accesso all'aria, che corrompe i corpi. Il cel. Annotatore degli Elementi di Agricoltura del *Mitterpacher* dopo di aver osservato, che superfluo sia il salare il burro, secondo il metodo del *Rozier*, e di altri, sì perchè il sale non avendo affinità con l'olio butirroso, non si combina con esso, ma solo vi rimane aderente; sì perchè il butirro salato non può servire a tutti gli usi, a' quali senza l'addizione del sale servirebbe; propone un metodo assicurato dalla sperienza di fondere il burro in guisa, che si conservi da un anno all'altro, e che sia generalmente all'uso. Poſto il latte in caldaja di rame ſtagnata, con fuoco di carbone del tutto consunto, si faccia con lentezza squagliare il burro: dopo che vedesi dispoſto a bollire, si tolga dal fuoco, e si lasci per un'ora a riposo: indi se ne tragga la spuma superficiale, e poi con una palla (volgarm.

cop-

soppo) se ne innalzi l'olio, e si metta in vasi di terra vernicata, senza toccare, e senza intorbidare il fondo, dove restano in sedimento le parti del siero e del cacio: dalle quali sostanze, con la bollitura, e per mezzo dello svaporamento se ne cava un secondo butirro, inferiore nella qualità al primo. L'uno e l'altro ne' vasi ben chiusi, e in luogo temperato si conservano per tutto l'anno. Nel nostro Regno se ne fabbrica in pochi paesi, come in Caserta, in Sorrento, nella Piana di Eboli, in alcuni luoghi della Basilicata ec., non consumandosene molto nelle nostre tavole, e al più servendo al gusto di pochi Possidenti. Nelle provincie si applica il burro alle piaghe fatte dal vescicatorio; non che per diminuire la durezza e 'l dolore degli enfiamenti flemmatici, disponendoli alla suppurazione.

§. LXVII Tutto ciò, che dopo la fattura del burro primamente rimane, dicesi *latte di burro*, e si può distribuire a' poveri, può servire per fare la zuppa a' pastori, e a' garzoni della masseria; e con infondervi della crusca, si dà per cibo a' polli, e ad altri volatili del cortile. Il secondo latte, che trovasi sotto alla crema, si appella *latte dolce*, che dimezzato con acqua, si dà caldo a' vitelli. Dice l' Ab. *Rozier*, che si pretende che mischiando questo latte dolce sfiorato, con una metà di acqua, in cui abbiano bollito per qualche tem-

po

po il navone, la paſtinaca, ed altre simili piante dolci, e nudritive, possa prevenirsi quel languore, che i vitelli contraggono dall'uso di tal bevanda; perciocchè si crede con ragione che il sugo delle accennate piante bulbose possa supplire in qualche modo alla parte butirrosa, che manca al latte sfiorato. Può farsi tale sperienza senza alcun danno. Quel latte dolce poi, che sopravvanza a' vitelli, si faccia rappigliare artificialmente prima che divenga acido, e di esso si fabbrichi cacio ordinario per uso domeſtico; dando a' majali il siero, che scola da siffatti formaggj, e ogni altra cosa, che rimane. Con la ricotta fresca di vacca, e meglio col latte si fabbrica la *manteca*. Poni il latte in vaso di legno largo alla base, e ſtretto nell'orlo: sbattilo ben bene con *frullo* di legno, come si fa al cioccolatte, e cogli la manteca, che viene sul latte, con metterla in paſta di caciocavalli tirata a modo di fiaschetto, come si pratica anche col burro, o in altro vaso. Ottima è quella di Puglia. Col fior di latte si fanno anche i *mascarponi*, nel mentre che la soſtanza oliosa del latte si alza con l'ebollimento, vi si mette alquanto di siero acido: quella parte si coagula, e cavata fuori, si mette in panno lino a scolare, e in ultimo entro a piccole pezze di tela si situa nelle fiscelle.

§. LXVIII Dal burro passiamo al formaggio,

o sia cacio . Tra i Geoponici greci *Berizio* del formaggio parlando, scrive, che alcuni fabbricano il cacio, servendosi di un succo, detto *opon*, *pithyan*, o sia coagulo . Il migliore è quello di capretti ; benchè, anche il sale torrefatto, il succo del fico, i teneri suoi rami, o le foglie, i peli dell'estremità del carciofo, il pepe, la pellicola della gallina domestica, che dentro al ventricolo è destinata agli escrementi, e il riccio marino, coagulino il latte . *Dioscoride* (11, 72) per fare coagulare una *cotyla* di latte, vi mesce un *cyathus* di aceto dolce . *Aristotele* (*hist. anim.* 111, 20) dopo di avere affermato, che anticamente si raccoglieva il succo di fico nella lana, che lavata con poco latte, rappigliava tutto l'altro in cacio ; aggiugne, che da un' *anfora* di latte caprino si traevano *oboli* 19 di cacio, e *oboli* 30 da un' eguale quantità di latte di vacca. Il latte dura per giorni 3, se si fa bollire prima di riporlo ne' vasi, agitandolo con una ferula, o con una canna sino a tanto che si raffreddi, con spargervi un poco di sale. Il cacio si mantiene lungo tempo molle e tenero, se vi aggiugnerai del mele tepido. Dura poi sano e unito, se lo laverai con l'acqua potabile, e se lo farai seccare al sole, immergendolo in ultimo nell'aceto dolce, o melato . Alcuni serbano il formaggio immerso nell'acqua marina. Il cacio si mantiene bianco nella sa-

lamo-

lamoja; e durissimo e piccante sopra al fumo; e durevole in mezzo a' legumi, e spezialmente in mezzo alle cicerchie. E volendolo fare molle, essendo duro ed amaro, si metta nell' *omelisi*, o sia nella farina di orzo non torrefatto; e di poi nell'acqua, togliendo tutto ciò, che nella superficie si trova unito. Fin quì *Berizio*. In quanto a i Latini *Varrone* (*Lib.* 2, *c.* 11) scrive a un di presso, che i formaggj più nutritivi sono que' di latte di vacca, ma sono più difficili a digerirsi: vengono poi que' di pecora; e quelli di capra nudriscono meno degli altri, ma più facilmente si digeriscono. V'è anche differenza tra i formaggj molli e recenti, e que', che sono secchi e vecchj. I primi nudriscono più, e non si arreſtano nel ventricolo: il contrario si dica de' secondi. Si comincia a fare il formaggio dal levare delle plejadi in primavera sino alle plejadi della ſtate. Per coagulare due *congj* di latte, vi si mette dentro la grossezza di un'oliva di presame. Il gaglio di lepre e di becco è migliore di quello di agnello. Alcuni si servono del latte, ch'esce da'rami del fico, e dell' aceto, ovvero altre cose. *Columella* (*Lib.* 7, *c.* 8) aggiugne, che il formaggio è da farsi di latte puro, e freschissimo; perciocchè se si lascia riposare, o se vi si mesce dell' acqua, preſtamente inacetisce: che oltre al presame di agnello, e di capretto, il latte si può coagula-

re col fiore di cardo selvaggio, e co' semi di cardo, detto *cnecus*; ch'è il *cartamus tinctorius* dell' *Linneo*; ovvero col latte, che ſtilla l'albero del fico, con fare un taglio nella sua scorza verde; essendo ottimo quel cacio, che contiene poco presame: che un *sinum* di latte ricerca almeno il peso di un *denarius* d'argento di coagulo: che il cacio addensato col latte di fico sia saporosissimo a mangiare: che il cacio messo subito ne' panieri di giunco, o in ceſtelle, o nelle forme, divenuto alquanto consiſtente, gli si debbono sovrapporre de' pesi, onde il siero si sprema: che cavato dalle forme si metta sopra tavolati in luogo freddo, ed ombroso, con spargervi sopra del sale peſtato, maneggiandolo, e sovrapponendovi de' pesi: che fatto queſto per giorni 9, si lavi il cacio con acqua dolce, e ciascuna forma si disponga all'ombra sopra graticcj, senza che l'una tocchi l'altra, acciocchè si secchi moderatamente: che per mantenere il formaggio tenero, si sovrapponga una forma all'altra sopra tavolati in luogo chiuso, e non espoſto a' venti: così non diverrà nè tarlato, nè bucato, nè salato, nè secco: e che in fine il cacio, che si vuole mangiare fresco entro pochi giorni, non ricerca tanta cura; perchè tratto fuori da' panieri di giunco, si mette nel sale, o nella salamoja, e dopo si lascia seccare alquanto al sole. Fin quì gli Antichi. E venendo

do a' Moderni, tutti i formaggj possono essere *pingui*, fabbricandosi col latte di vacca tale qual si munge; *magri*, se tutto sen tragge, quanto è possibile, il fior del latte; e *mezzani* se vi si lasci una parte sola di crema. Col primo latte si fanno in Lombardia i così detti *ſtracchini*, e anche le *giorgine*; e nelle noſtre provincie i *caciocavalli*, i *palloni di Gravina*, e i *raschi di Calabria*, in tal modo appellati; e con l' ultimo latte, si fabbricano da' Lombardi comunemente i formaggj, detti *parmigiani*, *lodigiani* ec. praticandosi lo ſtesso anche da noi in Caseeta, e nell' Aquila. In genere il vero cacio nel senso chimico bisognerebbe che fosse spogliato del tutto non solo della parte sierosa, ma altresì della butirrosa; ma quantunque l' arte sia giunta per mezzo degli acidi a separarne con diligenza tutto il siero, non così è finora avvenuto del burro. Che che ne sia di ciò, giova notare quì prima di ogni altra cosa, che i principj del formaggio consiſtono in una soſtanza sierosa, glutinosa, e tenace, dalla quale per analisi si cava uno spirito olioso salino, e un alcali volatile, fluido, e concentrato; o sia una soſtanza alcalescente unita a una mucilaggine. E spiegar volendo gli Autori di siffatti principj l' origine, convengono che essi si debbano ripetere da una vera animalizzazione della parte caseosa del latte, sì perchè facilmente si coagula, come le linfe

animali; sì per la terra comune, che dalla distillazione risulta di essa, come delle soſtanze animali; non che per la comune abbondanza d'alcali volatile; e per la comune tendenza alla fermentazione alcalina, dalla quale passano ambedue prontamente alla putrida. Quindi è chiaro, che siccome non si ricava verun alcali volatile concreto nè dal siero puro, nè dal solo butirro, così la soſtanza del latte più animalizzata è quella del formaggio. Esso è la parte gelatinosa del latte, che serve d' intermedio per tenere la parte oliosa, o butirrosa distribuita, sospesa, e galleggiante nella sierosità. E alla fabbrica venendo de' diversi formaggj, per que', che non sono destinati a lunga durata, come gli *ſtracchini*, le *giorgine*, e i *baltermat* di Milano, si versi il latte di vacca ancor tiepido nella caldaja (volg. *caccavo*), vi si applichi il gaglio disciolto di vitello: e dopo che il latte è rappreso, e la paſta è fatta, si ponga entro alle forme degli ſtracchini o quadrate, o ritonde, con applicarvi il sale di montagna prima da una faccia, e poi dall' altra, facendolo ben disciorre: indi si mettano dette forme, o ſtampe, con gli ſtracchini su della paglia, perchè si asciughino; e dando muffa, vi si applichi altro sale: e in fine cavati dalle ſtampe si pongano su tavole anche con la paglia al di sotto, e si rivoltino la mattina e la sera fino a tanto che sieno ben asciutti. §. LXIX.

§. LXIX I noſtri caciocavalli poi e i palloni di Gravina, che differiscono da' primi solo quanto alla forma, essendo la paſta tanto negli uni, che negli altri la medesima, si fabbricano come appresso. Si quaglia con presame di capretto affumato, ben pulito, peſto, e chiuso in pezza di tela, il latte tiepido di vacca in una tinozza di legno, e dopo si agita fortemente con spatola ancor di legno, in modo che la parte del cacio si separi dalla sierosa. Si fa riscaldare porzion del siero eſtratto dalla tinozza, e dopo che dal detto siero per mezzo dell'ebollimento si è cavata la ricotta, si versa di nuovo in esso vaso, perchè meglio il cacio si unisca; e si cuopre con panno netto per facilitare la fermentazione. La quale richiede maggiore o minor tempo secondo la temperatura dell'aria, bisognandovi ore sei ne' mesi caldi, e ore 12 ne' mesi freddi. Quando la soſtanza del cacio principia a galleggiare, e quando una porzion di esso avvicinata al fuoco si ſtende senza spezzarsi, allora si cavi dal vaso, e dentro altra simile tinozza si tagli a fette, e vi si versi acqua bollente, e quelle fette s'impaſtino con la spatola. Appresso si prende porzione di tal paſta, si ſtringe con le mani, facendone uscire tutta l'acqua, si ſtende, si unisce l'un capo con l'altro, si allunga di nuovo, e replicate volte, immergendola sovente nell'acqua della

tinozza, per averla molle, e perchè i filamenti meglio si uniscano per lo ſtesso verso; e in ultimo a'caciocavalli si dà la forma ben nota d'una pera con teſta, e a'palloni la forma d'un globo, con fare anche altri lavori, come bambini, uccelli, cavalli ec.; si mettono prima in acqua fresca, poi nella salamoja, e ivi si fanno ſtare per lo spazio almeno di ore 24, o di giorni due; e in fine si appendono in luogo fresco, perchè si conservino. Così si pratica a un di presso in tutte le noſtre provincie, e tanto si usa in Gravina, e in Altamura, ec.. Eccellenti sono fra noi i caciocavalli di Pollino, montagna nella Basilicata di ottimi erbaggj, quelli di Gravina ec., essendo anche buoni i caciocavallucci di Massa nel Capo Sorrentino. L'acqua, in cui si è manipolata la paſta de' caciocavalli si conservi in un vaso per ore 24; vi si vedrà a galla molta soſtanza oliosa, e si raccolga per farne burro. E venendo a' *raschi* di Calabria, poſto il latte vaccino dentro la caldaja, vi si mette piccola quantità di presame disciolto nell'acqua fresca. Dopo che il latte sarà rappreso, si rompe bene con spatola, come si pratica con ogni cacio, e in ultimo si cava la paſta dalla caldaja. Il latte, che reſta, senz'altro presame, si fa cuocere lentamente, dal quale si vedrà uscire il *raschio* a guisa di ricotta: si coglie, si mette nelle fiscelle lunghe, e si go-

verna col sale. Dal latte, che ancora rimane, postovi altro poco di latte fresco, col mezzo del fuoco, si ha la ricotta.

CAPO XI

Continuazione dello stesso argomento.

§. LXX. VOlendo fabbricare formaggio col latte vaccino da serbare lungo tempo, come quello all'uso di Lodi ec., ottimo consiglio sarà, dice l'Autor delle note al *Mitterpacher*, di tenere il latte nella caldaja di rame a forma di campana, o meglio cilindrica, fino a tanto che siasi naturalmente fatta la separazion della crema, per farne burro, dopo della quale mostra il latte di passare alla seconda, cioè a quella del siero. Nell'està, e quando l'aria è procellosa, siffatto separamento avviene più presto, e più tardi nell'inverno, e soffiando borea. Allora è tempo di riscaldarlo con fuoco allegro, promovendo il calore la detta separazione, meglio che il caldo naturale del sole, nell'atto stesso che arresta l'acidezza; o pure con fuoco lento, se con lentezza fassi la separazione suddetta. Quando il latte comincia di per se a coagularsi, il che si conosce dal formare una notabile evaporazione, allora è il tempo di applicarvi il gaglio, che esser dee di vitello. Tutti i tre regni

gni della Natura contengono acidi da rappigliare il latte: l'uso di que' del regno minerale è pericoloso: nel regno vegetabile sonvi i fiori de' cardi tanto salvatici che gentili, i fiori de' carciofi, gli aceti de' frutti, che hanno subìto la fermentazione spiritosa, il fiore di tartaro, e il sale essenziale del vino, e de' tralcj della vite: i vitelli poi lattanti, i capretti, e gli agnelli ne somministrano il gaglio del regno animale. In qualche paese del Sannio si fa anche uso del gaglio porcino. Il Sig. *Geanty* ha osservato, che l' aria acido-vetriolica attraversando il latte, lo coagulava: gli venne in capo di fare poscia passare dell' aria alcalina, e il suo coagulo scomparve immediatamente. Si vuole altresì, che la menta, mangiata dalle bestie in abbondanza, non faccia coagulare il latte. Per fare che il presame si unisca a tutta la sostanza caseosa contenuta nella caldaja, e per avere le particelle, che compongono il formaggio più morbide, con un bastone, che ha nella sua estremità una rotella, si ecciti nel latte un moto circolare, e con l' altro bastone, simile al *frullo* per la cioccolatte, avendo forme a spine nella base, si rompa tutta la parte del cacio. È prima di estrarlo dalla caldaja, sogliono alcuni cavarne tutto il siero, che cuopre la massa, che poi, dopo che si è raffreddato, v' infondono di nuovo con alquanto di acqua fredda: la qual ope-

ra-

razione, oltre al fare maneggiare la pasta, senza che il soverchio caldo di essa offenda le mani di chi opera, facilita il rappigliamento del cacio per mezzo del freddo liquore. Usano i Lodigiani di dare ad ogni forma di cacio, che sono ben grandi, un quarto di oncia di zafferano; e 'l tempo di applicare simile droga si giudica di essere quello, quando nella caldaja comparisce una certa spumetta centrale. Gli Ollandesi per dare al cacio il colore di *Kermesì*, si valgono dell' infusione de' fiori della *curcuma europaea* del *Linneo*; e talvolta anche della tintura del *girasole*. Finalmente si manipola ben bene la pasta, si stringe per farne uscire il siero, si pone nelle forme entro un panno lino: dopo un giorno, si cambia il panno con altro netto e asciutto; si mette il cacio entro cerchio di legno, e sotto allo strettojo su d'una tavola pulita si lascia per ore 24, perchè se ne sprema maggiormente il siero. Quando è ben asciutto si porta nella camera del sale, e di esso si asperge un giorno sì e l'altro no, fino a tanto che abbia formata la crosta, e non riceva più sale. In ultimo si puliscono le forme del cacio, si situano sopra tavole nel magazzino, si ungono di olio, essendo miglior di tutti quello di lino, si rivoltano spesso, e in tempo d' està si raschiano per togliere via le uova degl'insetti, che vi potessero essere state mai deposte.

§. LXXI

§. LXXI E per meglio intendere l'argomento, di cui si tratta, avvertiremo quì col Sig. *Scopoli* (*Annotaz. al Dizion. di Chimica del Sig. Macquer ec.*), che nel Lodigiano e nel Pavese per migliorare la fabbrica de' formaggj, con immense spese fu ivi introdotto l' irrigazione artificiale de' prati, perchè fossero più fertili. Non v' ha dubbio che le pasture contribuiscono molto alla bontà del latte. Ogni vacca, se è di buona tempra, somministra ivi ne' luoghi più fecondi sino a libb. 16 di latte al giorno. Per coagulare il latte s' adopera il presame de' vitelli ben salato, o diseccato, e polverizzato. Un quarto di oncia di questo gaglio basta ordinariamente per coagulare libb. 36 di latte. Grande è la fatica, che s' impiega per radunare il cacio sul fondo della caldaja, dopo la separazione della maggior parte del siero, fatica da sconcertare col tratto di tempo le funzioni delle viscere del basso ventre. Per una *formaggia*, detta da noi *pezza*, di libb. 50, vi bisognano secchie 25 di latte, ognuna delle quali ha il peso di libb. 33. Il burro, che si ricava da questo latte, consiste d' ordinario in libb. 27 grosse. Alla *formaggia* di libb. 50, riposta nel suo cerchio, si dà la prima volta mezza libb. di sale, indi sempre di meno. Quanto al zafferano nella state per tingere la detta *formaggia*, basta la quinta parte d' un' oncia, essendo il butirro in tale

sta-

ſtagione di sua natura più colorito. Nell' inverno poi ve ne bisogna maggior dosa. Dal siero, che rimane, si separa col mezzo dell' *agria* la *mascarpa*, la quale è molto più buona, quando non si toglie il fior di latte. L' *agria* è quel siero, che si conserva dopo la separazion del cacio, e della *mascarpa*. Il cacio per parte del *fittabile* (volg. *masssajo*) si perfeziona in mesi 6; e per lo mercante vi bisogna un anno intero, e talvolta maggior tempo. La squisitezza del cacio però dipende in gran parte dalla ſtagione, dalla maniera di fabbricarlo, dalla qualità de' prati, e dell' acqua, con cui s' innaffiano. Il cacio ne' magazzini si pulisce ogni giorno, e ogni mese si unge con olio di lino, di cui per forme 150 vi vogliono libb. 22 in circa. Ciò, che rimane dopo d' aver espresso l' olio da' semi del lino, si serba per impinguare i bovi, e si dà anche in poca quantità alle vacche in tempo d' inverno, per renderle più robuſte, e più lattifere. I Lodigiani chiamano *maggiengo* quel formaggio, che si fabbrica da' 24 di Aprile sino a' 24 di Settembre. La qual sorta di formaggio, perchè fatto della prima erba, è più grasso, e migliore; essendo anche tale il butirro fatto in detto tempo. Il *maggiengo* però de' mesi più caldi riesce talvolta difettoso sì per ragion del latte, che facilmente s' inacidisce; sì per ragion della diversità de' latti;

do-

dovendo mescolare latti di differenti mandre per fare una *formaggia*, non baſtando il latte, che si ha dalle vacche della propria mandra. Dicono poi *terzolo* quel formaggio, che si fabbrica da' 24 di Settembre fino a' 24 di Aprile; e queſto riesce meno grasso, ugualmente che il butirro. La miglior qualità del *terzolo* è quella, che si fa da' 24 di Settembre fino al durar dell' erba; e queſta sorta di cacio si appella *quartirolo*, a cagion della quarta produzione del prato. E venendo in ultimo all' analisi chimica, il Sig. *Scopoli* da once 8 di cacio ha ricavato col mezzo della diſtillazione 1, un liquore acquoso insipido, il quale non tinse in verde lo sciroppo di viole; 2, dramme quattro d'un altro liquore, il quale faceva effervescenza con tutti gli acidi; 3, quattro altre dramme d'un liquore più acre, e più alcalino; 4, una soſtanza oliosa primieramente rossa, ma più fluida; poi un' altra più densa, e quasi nera; 5, una buona quantità di sale alcalino volatile concreto; 6, vapori copiosi densi e giallognoli; e 7, un' oncia e dramme sei d' un capo morto nero, e carbonoso, il quale dopo di essere ſtato interamente calcinato, ha prodotto mezz' oncia, e grani cinquanta di cenere.

§. LXXII In oltre osserviamo con l' Autor delle note al *Mitterpacher*, che sebbene i formaggj si possano fabbricare in tutti i giorni dell' anno; pure essi non riescono uguali nella lor

lor bontà. Gli ſtracchini in due soli tempi dell'anno, cioè in primavera e in autunno, si possono avere perfetti; nelle quali ſtagioni gli ſtracchini non vanno soggetti a vizio alcuno, che possa attribuirsi al tempo. In fatti essendo tanto in primavera che in autunno uguali e i pascoli, e lo ſtato dell'atmosfera, gli effetti esser debbono correspondenti e regolari. Non così nell'inverno e nell'eſtà; perciocchè il freddo arreſta il siero nella lor paſta; e 'l caldo fa quelli riuscire troppo asciutti e acri. Allo ſtagionamento degli ſtracchini poi si richiede la metà di un anno, oltre al qual tempo non reggono che i più dilicati. Per la ſteſsa ragione la primavera e l'autunno debbono considerarsi come il tempo più opportuno alla fabbrica de'formaggj. Di più la squisitezza del cacio dipende dalla buona qualità delle paſture. In fatti i pascoli molto alcalescenti sì per la natura delle loro erbe, sì per la qualità anche de' terreni, accrescono soverchiamente nel formaggio il principio terroso; donde poi nasce la cattiva diversità del sapore. Le erbe molto umide alterano la proporzione de'principj coſtituenti il latte, sconvolgono per conseguenza la parte caseosa; ed ecco nel formaggio un minor guſto e sapore. Le erbe poi di fiore colorito, potendosi credere che contengano un principio minerale, si potrebbe anche supporre, che avendo gli acidi minerali

una

una virtù dissolvente, contribuissero le medesime a diminuire la quantità del cacio: il che si vede ne' formaggj fabbricati con latte di trifoglio a fior rosso, di centaura a fior di persico; di piedi di nibbio, e simili. Anche dalla diversità de' pascoli può variare il formaggio: così esso va soggetto a' danni d'una soverchia alcalescenza, quando i pascoli abbondano di erbe cruciformi, le quali contengono molto alcali volatile. Le erbe astringenti danno latte acre e stitico, come osservò pure *Galeno*; e le erbe troppo verdi producono latte più liquido e più scarso. Per alcuna delle addotte ragioni, il cacio all'uso di Lodi, che si fabbrica nell' Aquila, e in Caserta riesce generalmente magro, e non butirroso. Nuoce poi al formaggio non solo il prolungare di porre il latte nella caldaja, lasciando più tempo allo sviluppo dell' acido dell' aderente parte sierosa, con differire altresì l'applicazione del gaglio; ma eziandio di non purgare ben bene dal siero il cacio estratto dalla caldaja; perciocchè il siero male spremuto comunica al formaggio il suo principio acido. E quanto al primo, se col latte munto d'una sera, o di due mattine si può fare una *pezza*, o forma di cacio, che si fabbrichi senza aspettare altro tempo. Non così però quando attender si dovesse il latte di due giorni compiti, o pur di tre; perciocchè in questo caso il latte per-

de-

derebbe la freschezza necessaria all'uopo. Il tempo poi di applicare il presame è quando il latte comincia a coagularsi, e allora i formaggj riescono eccellenti. Per conoscere detto tempo, usano i vaccari, e tutti i fabbricatori di cacio, d'immergere nel latte, che sta sul fuoco, un braccio ignudo, e subito che sentono su la pelle sensazione di freddo, allora tengono per indizio certo di essere il tempo di applicare il gaglio. Questa pratica, comechè rustícale, è conforme a' principj della Chimica moderna, la quale insegna, che il freddo altro non esprime, che una rimozione d'una data quantità di calorico dal nostro corpo, per passare ne' corpi circostanti. E al caso nostro, la quantità del calorico, che si svolge dal latte, essendo al di sotto di quella, che sarebbe necessaria per innalzarlo ad una temperatura uguale a quello della superficie esterna del corpo del pastore; allora una porzione del suo calorico entra nel sistema de' corpi circostanti, ed esso prova una sensazione, che si dice *freddo*. Ma la sola notabile evaporazione per tutti gli punti della superficie del latte, può servire di regola certa per apporvi il gaglio; perciocchè allora, tutte le molecule componenti la massa lattea, sono comprese dal calorico. Il presame, ch' è quel sugo gastrico, o liquore, che trovasi nel ventricolo de' vitelli lattanti, e anche degli

uccelli tanto carnivori, che granivori, che con più vigore del primo coagula il latte, come ha osservato il Sig. *Brugnatelli* (*Analisi Chim. de' sughi gaſtrici*); non che degli agnelli, e de' capretti, dee esser tale da produrre la sola separazion del siero, non già lo scioglimento del cacio: così è quello di vitello, che si adopera comunemente in Lombardia, unito alle volte a qualche dosa di pepe; e così è tra noi il gaglio di capretto. Il più valente presame di vitello è quello, che si raccoglie nel mese di Maggio; e si dica lo ſtesso di quello di capretto. I Lodigiani ammazzano i vitelli dell' età appena di giorni 8, i Piacentini dell' età di giorni 15, e i Milanesi dell' età di giorni 30. Il gaglio si giudica tanto più attivo, quanto più piccolo e più giovane è l'animale, onde si eſtrae. Per la quantità del gaglio, conviene attemperarla alle circoſtanze, dandone più dosa nell' inverno, e se i pascoli sono umidi, e minore nell' eſtà, e se le paſture sono asciutte; e si dica lo ſtesso del latte, che sia bene sfiorato, per cui minore presame si richiede. Quanto poi al siero da spremere dalle forme del cacio, si aggravino con lo ſtrettojo in maniera da conseguire l'intento; oltre a che per difetto di compressione, che promuove ne' corpi molli la continuità, i formaggj riuscire sogliono bucherati. Gli effetti del sale applicato a' formaggj si ri-

ducono

ducono 1, a togliere da essi la soverchia umidità, essendo il sale fusivo; 2, a condirli, perchè il sale è sapido; e 3, a preservarli dalla putrefazione, avendo il sale qualità antisettica. La dose ordinaria del sale in Lombardia è di once 56 in circa per una forma di libb. 60. Si dee preferire il sal gemma, o sia *fossile* al marino, perchè quello non solo va esente dal sapore acre e disgustoso, ma bensì ha pochissima affinità con l'umido atmosferico, essendo costituito da un acido muriatico combinato con alcali minerale, ovvero soda; a differenza del sal comune, che contiene acido muriatico a base terrosa, e perciò è acre, e disposto ad attrarre l'umido aereo, avendo il suo acido poca adesione con la base terrosa. Gli Antichi a questo proposito di salare i formaggj, dicevano *melior fossilis, quam marinus*, parlando del sale, come ognun comprende. Per tenere lontani i formaggj dalla putrefazione, che si manifesta in tutte le sostanze animalizzate con lo sviluppo di certi animaletti, che dentro e fuori ne fanno guasto; bisogna renderli impermeabili all'aria, per quanto si può, ungendoli, come si è detto, d'olio di lino, o pure con salamoja di sale e di olio; e questa operazione si replichi sempre che la superficie di essi si vedrà indebolita e depredata dall'ambiente aereo. Il magazzino poi da serbare il cacio vuol essere fresco, ma non umido; per-

ciocchè siccome dal calore atmosferico hassi ne' formaggj l'alcalino spontaneo; così l'umidità fa quelli *sorbellire*, e quindi muffare. Perchè il cacio meno si asciughi e disecchi, giova che le forme, o *pezze* sieno di mole grossa, anzi che piccola. Finalmente a preservare il cacio dalla corruttela de' vermi, si propongono nel foglio d'Agricoltura di Francia dell'anno 1783, num. 99, i seguenti due metodi. Il primo consiste nel fabbricare il formaggio in tempo di notte a lume di lucerna, e conservarlo poi in alcun luogo oscuro, e dove le mosche non abbiano accesso. Il secondo richiede di bagnare spesso il cacio con acqua nitrata. La dose del nitro dee essere in ragione d' un'ottava parte in paragone dell' acqua.

§. LXXIII Ma è tempo di fare passaggio al latte di bufala. Ecco il metodo, che si osserva da' noſtri bufalari. Munto il latte e ripoſto in tinozza, vi si mette il gaglio di capretto; e dopo di essersi rappreso, con coltello di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con pignatta si leva il siero, che si fa bollire per trarne la ricotta. Quel siero bollente, che reſta dopo la ricotta, si mette sopra la paſta del cacio rappigliato, si maneggia, si cuopre con panno, e si lascia fermentare, come dicono i villani, sino a tanto che è arrivata al suo punto, come si pratica con la paſta da fare

pane;

pane: la fermentazione dura ore 4 o 6 nell'eſtà, e nell'inverno ore 10 o 12; e quando tirata con le mani, fila, cioè a dire, si diſtende, senza rompersi, allora col soccorso dell'acqua calda, o del siero caldo, s'impaſta di nuovo, e se ne formano le *provature*, o *provole*, di figura ritonda, e del peso di un rotolo in circa; o pure le *mozzarelle*, grosse quanto un uovo, o più. A misura che simili cose si compiono, si mettono nell'acqua fresca, donde passano poi, dopo che il lavoro è finito, nella salamoja leggiera, ove ſtanno per ore 24. Appresso si mettono per giorni 3,04 nella salamoja più satura di sale; e in ultimo le sole provole, volendole serbare, a coppia legate con giunchi, e appese a lunga verga, si fanno affumicare dal legname corrotto, che tutto si risolva in fumo, senza dare vampa, servendosi anche talvolta de' muschi degli alberi. Le *mozzarelle* si chiudono entro il mirto, arbuſto noto, o pure qualche volta entro lunghe paglie da coprire sedie; o finalmente dentro alla ſtessa paſta, o a quella di caciocavalli, mettendovi latte dentro, detta da noi *borsa*, e si mangiano fresche. Da quel tanto, che reſta, e che si fa riposare, si coglie il burro, o sia la parte oliosa, che serve per medicare piaghe, formate dal vescicatorio. Finalmente il residuo si dà a' cani, a' quali pure si somminiſtra ogni altro siero di quale si vo-

glia latte. Le ricotte di bufala, che valgono poco, si salano, e si vendono a' poveri, o a chi ha voglia di averne.

§. LXXIV Dal latte di pecora prima colato, e poi posto sovra al fuoco entro alla caldaja, e col presame solito di capretto, si ha il cacio; indi si cava la ricotta, e in ultimo il siero si dà a' cani. Quasi in tutte le nostre provincie si fabbrica cacio pecorino, il quale si governa ben bene col sale, si unge con morchia, e si serba ne' magazzini ben ventilati, o sopra finocchj selvaggj secchi, o sopra sarmenti. Nella Calabria ultra è lodato assai il cacio vaccino di Bivonci, vicino Stile; e in genere i Calabresi si vantano dell' ottimo formaggio pecorino della marina di Corone, non che del cacio *marzatico* di Morano, vicino Cosenza. Nella Basilicata si loda il cacio di Moliterno: nel Sannio quello di Pietracatella: negli Abbruzzi quello delle vicinanze dell' Aquila; e finalmente nella Puglia quello di Foggia, che richiede uno stomaco di litofagi. *Plinio* (*Lib.* 18, *c.* 9) parla del cacio cavallino, che negli effetti si paragonava al vaccino. Il formaggio, che si cava dal latte caprino riesce secco, per cui sogliono i pastori unirlo col latte di pecora, o pure con quello di vacca. Le ricotte poi del latte di capra tanto fresche che salate sono eccellenti. La pulizia delle stalle influisce molto su la bon-

bontà del latte caprino. Nella provincia di Lecce col latte di capra e di pecora si fabbrica il formaggio forte, detto volgarmente *ricotta schianta*. Dal mese di Febbrajo sino al mese di Luglio si coglie la ricotta fresca, che si pone entro piccole madie, e sempre che vi si mette la nuova, una o due volte la settimana, s'impasta con la vecchia, come si fa col pane. Le madie si tengono ben chiuse con coperchio, perchè nè polvere, nè insetti vi cadino; consistendo tutto lo studio in manipolarla spesse volte. Nel finire di Luglio vi si mette il sale, con maneggiarla come prima. Da un angolo delle madie, ove trovasi un buco, si fa uscire certo olio, che si raccoglie per condire minestre, o pure per le lucerne. Verso la fine di Agosto si pone ne' vasi di creta, con chiudere le loro bocche con foglie di fico, o pure con pampani; indi col capo in giù si situano i vasi sopra strato di calce, acciocchè tutto l'olio possa scolare. La calce impedisce l'ingresso agl'insetti, che farebbero senza meno corrompere, e divenire verminosa la *ricotta schianta*. Simil pasta, che riesce molto piccante, si conserva per più anni, e con essa si condiscono le vivande di farina di grano, o pure si mangia sul pane caldo, o abbrustolito. In Foggia anche se ne lavora assai, e si manda fuori Regno, essendo molto gradita a' forestieri. In ultimo con ogni sorta

di latte si fabbrica la ricotta, come appresso. Tolto che si è dal latte il cacio, il siero rimaſto si fa di nuovo scaldare, e quando è vicino a bollire, vi si pone il siero acido, ovvero l' *agria*, che subito addensa la ricotta, che si cava, e si mette nelle fiscelle. Senza il siero acido, la quantità della ricotta è sempre minore. Le migliori ricotte di queſti contorni sono quelle di Tramonti, e di Avella, dilicatissime a mangiare. In Tramonti però io seppi, che per avere ricotte squisite, bisogna aggiugnere al siero residuo altra porzione di latte. Se il primo latte è ſtato *caraffe* 60, si vogliono aggiugnere al siero *caraffe* 20 di latte fresco. Le ricotte anche si salano nelle noſtre Provincie, e dopo che si sono ben riſtrette, si mettono dentro alla crusca, volgarmente *vrenna*.

§. LXXV Nella Medicina Veterinaria noteremo col *Linneo* tutte quelle erbe, che si mangiano innocentemente, e con vantaggio da' bovi, dalle capre, dalle pecore, da' cavalli, e da' porci. Ora in quanto a' pascoli, che sogliono comunicare qualità cattive, e talora anche velenose al latte de' diversi animali, diciamo, che le potature, o vinciglie (volg. *frasche*) degli olivi, mangiate dalle vacche, danno al latte il loro sapore acuto, ed amarognolo. Il *Linneo* nella sua *Flora Oeconomica* nota l' *allium*, *cepa*, *cicuta*, *porrum*, *boletus*,

che

che alterano il latte delle vacche; benchè l' *aglio*, e la *cipolla* producano lo ſteſso effetto ſopra il latte delle pecore, e delle capre. Le erbe malsane per le pecore, e perfino velenoſe, ſono l'aconito, l'elleboro sì bianco, che nero, l'evonimo, o fusaggine, la mazza di S. Giuseppe, la flammola, varietà di ranuncolo paluſtre; la sabina, l'erba sanguinaria, la nummolaria, il calamagroſtide, l'anagallide, la conizza, il moco, la persicaria paluſtre, macchiata di color di sangue, la rorella, o sia *ros Solis*, l'echio scorpioide, una certa varietà di giunco, la mercorella, la cicuta sì terreſtre, che aquatica, una varietà di falangio, chiamata *gramen ossifragum*, la ſtafilagria; e l'equiseto, o coda di cavallo. Alle quali si vuole aggiugnere col *Linneo* la *pinguicula*, la *myosotis*, la *drosera*, l'*antherium*, l'*aconitum*, e l'*artemisia*. In quanto alle capre *Dioscoride* afferma, che mangiando esse delle frondi dell'elleboro bianco, quando spuntano dal terreno, vomitano elle prima, e producono il latte, che bevuto, rivolta lo ſtomaco, e fa vomitare. E *Galeno* (*de alimen. facult. l.* 3, *c.* 15) insegna, che se uno prenderà per cibo il latte di una capra, o di qualunque altro animale, che si sia pasciuto di scamonea, o di titimalo, assolutamente gli seguirà uno scioglimento di corpo. Si vegga ciò, che abbiam notato nella pag. 272. Il

Dott.

Dott. *Giovanni Targioni Tozzetti* ne' suoi *Ragionamenti sull' Agricoltura toscana*, parla della qualità velenosa di certo cacio, che in Gennajo del 1756 mangiato da' PP. Gesuiti del Collegio di S. Giovannino di Firenze, dopo ore 6, soffersero sconvolgimenti grandissimi di ſtomaco, e tormini atroci d'inteſtini, con tensioni di basso ventre, freddezza dell'eſtremità, sudori freddi, mancanze, ansietà ec. La tragedia finì in chi prima, in chi poi, o con penosi vomiti, o con tormentosi scioglimenti di corpo ec. È per dire qualche cosa de' tempi antichi, *Giulio Capitolino* narrando la morte dell' Imperadore *Antonino il Pio*, dice, che avendo queſti a cena mangiato più avidamente del solito del cacio *Alpino*, o *Alfino*, come altri leggono, la notte vomitò: il giorno dopo gli venne la febbre; nel terzo si aggravò, e gli sopravvenne il delirio; e nel quarto voltatosi per parte, come se volesse dormire, morì placidamente. In oltre avvertiamo i noſtri Paſtori, che il gaglio più innocente sieno i fiorellini del carciofo domeſtico o salvatico, seccati all'ombra, e conservati in luogo asciutto. Per libb. 100 di latte pecorino si prenda la quantità di mezzo scrupolo in circa di detti fiorellini, che si pongono in infusione in tant' acqua comune, che gli ricuopra, e che vi si lasciano ſtare per alcune ore; e sull'ultimo si ſtropicciano un poco, e si ſtritolano con le

mani

mani dentro a quella medesima acqua. Si cola poi per panno questa infusione, ch' è di color rossigno, e di sapore forticcio, e si mescola col latte. Per accagliare il latte vaccino vi bisogna circa a un terzo più di presame di quello, che basterebbe per un'eguale porzione di butirro. Succede il gaglio di animale lattonzolo della classe de' ruminanti, sia capretto, sia agnello, sia vitello. L' animaluccio però si vuole ammazzare prima che abbia digerito il latte, o sia subito dopo di avere poppato. Finalmente avvertiamo, che per fare un cacio buono e bello, bisogna spogliarlo di tutto il siero, in modo che la sua pasta diventi fitta, e senza cavernette, giusta al comune proverbio: *Pane con gli occhj, e formaggio senz' occhj*. In tal guisa, invecchiando, non contrarrà sapore nauseoso. Dopo la fattura poi il cacio si sala dalla parte di sopra, e in capo ad un'ora si rivolta, e si sala dalla parte opposta, con sottoporlo a' pesi, o al torchio. Nelle forme piccole basta mezz' ora a premere il cacio, ma nelle grandi si vuole impiegare tempo maggiore. E si badi al magazzino da riporlo, che sia fresco, ma asciutto, e con una sola finestra aperta. Perchè duri lungo tempo, conviene imbozzimarlo con olio, e con aceto, o con morchia mescolata con cenere, o con fa-

farina di castagne. E riseccata che sia la prima, si rifà ad esso la seconda bozzima, e ancor la terza. Gli Antichi per serbare alcuni formaggj, gli affumicavano come i prosciutti.

Il fine del Volume ottavo.

INDICE

DE' CAPITOLI

CAPO I DElla Paſtorizia, e de' varj suoi obbietti. Stato attuale di essa nelle noſtre Provincie. Si dimoſtra che sia inferiore a quella degli Antichi. Mezzi da migliorarla. pag. 5

II Segue lo ſtesso argomento. 22

III Animali in genere, e loro varia divisione. Del beſtiame relativamente alla campagna: ove si parla anche dell'antica sua origine. Regole generali in quanto alla compra, all'età, e al miglioramento delle diverse razze del beſtiame tanto minuto che grosso. 39

IV Continuazione dello ſtesso argomento. 59

V Degli animali sì bovini, che bufalini in genere. Si parla di dette beſtie relativamente al noſtro Regno. Dottrina degli Antichi su di queſta materia. 73

VI Del cavallo, dell'asino, e del mulo. Quali siano i migliori animali di simili spezie nelle noſtre Provincie? Cosa mai gli Antichi ne oppinassero? 89

VII Continuazione dello ſtesso argomento. 104

VIII Del beſtiame minuto: ove si tratta delle pecore, e delle capre. Si notano le qualità

222
lità de' Paſtori, e de' Capraj. Dottrine degli Antichi. 128
IX *Segue lo ſteſso argomento..* 141
X *Del latte, e delle differenti sue manipolazioni tanto presso gli Antichi, che presso i Moderni: ove si parla della cascina. Avvertimenti a' noſtri Paſtori.* 173
XI *Continuazione dello ſteſso argomento,* 201

140750